АЛЬМАНАХЪ ГАСТРОНОМОВЪ,

ЗАКЛЮЧАЮЩІЙ ВЪ СЕБѢ

ПРОДОЛЖЕНІЕ ОБѢДОВЪ

ДО

ШЕСТИДЕСЯТАГО

ОБѢДЫ СЫРНОЙ НЕДѢЛИ (МАСЛЯНИЦЫ), ОБѢДЫ ДЛЯ ПОСТА
РЫБНЫЕ И ГРИБНЫЕ,

СТОЛЫ

ВЪ ДЕНЬ СВ. ПАСХИ И ВЪ РОЖДЕСТВЕНСКІЙ СОЧЕЛЬНИКЪ,

БЛИНЫ РАЗНЫХЪ СОРТОВЪ

И

БАЛЪ ВЪ ПЯТИ РАЗРЯДАХЪ,

СЪ ПОДРОБНЫМЪ ОБЪЯСНЕНІЕМЪ.

Составленный

И. М. Радецкимъ,

бывшимъ метрдотелемъ Двора ЕГО ИМПЕРАТОРСКАГО ВЫСОЧЕСТВА, Герцога Максимиліана Лейхтенбергскаго.

КНИГА ВТОРАЯ.

САНКТПЕТЕРБУРГЪ.

1853.

ПЕЧАТАТЬ ПОЗВОЛЯЕТСЯ

съ тѣмъ, чтобы по отпечатаніи представлено было въ Цензурный Комитетъ узаконенное число экземпляровъ. С.-Петербургъ. 12 Октября 1852 года.

Цензоръ *А. Крыловъ.*

ВЪ ТИПОГРАФІИ ШТАБА ОТДѢЛЬНАГО КОРПУСА ВНУТРЕННЕЙ СТРАЖИ.

ПРЕДИСЛОВІЕ.

Благосклонное принятіе публикою первой книги Альманаха, *возложило на меня обязанность издать вторую, заключающую въ себѣ слѣдующее: продолженіе обѣдовъ до шестидесятаго, обѣды сырной недѣли (масляницы), обѣды для поста рыбные и грибные, столъ въ день Св. Пасхи и въ Рождественскій сочельникъ, блины разныхъ сортовъ и балъ въ пяти разрядахъ, съ подробнымъ объясненіемъ, что составитъ 340 кушаньевъ разнаго сорта, 24 сорта блиновъ, и по примѣру I-й книги закуски и проч.*

Объяснивъ въ I-й и II-й книгахъ болѣе тысячи *кушаньевъ разныхъ націй, я имѣлъ цѣлію доставить Гг. Гастрономамъ, богатый выборъ изящныхъ и перемѣнныхъ блюдъ, а равно и хозяйки, предпочитающія натуральное искуственному, найдутъ все по вкусу и желанію.*

О пользѣ сего изданія считаю лишнимъ распространяться; Гг. Гастрономы, оцѣнившіе первые мои труды, безъ сомнѣнія, и въ это короткое время уже замѣтили большую перемѣну въ службахъ прислуги, руководствовавшейся изложенными правилами въ Альманахѣ, *какъ по части кухонной, такъ и по столовой, а потому надѣюсь, что и сей мой трудъ, какъ и первый, не останется безъ вниманія.*

ВЗГЛЯДЪ НА ДРЕВНЮЮ

И

СОВРЕМЕННУЮ ГАСТРОНОМІЮ.

Не нужны доказательства, до какой утонченности доведена въ наше время Гастрономія; читатель вѣроятно встрѣчаетъ, ежедневно, какую либо новость по этой части, а потому не лишнимъ считаю сказать нѣсколько словъ о древней и современной Гастрономіи, играющей не маловажную роль въ XIX вѣкѣ.

Гастрономія или изящество въ яствахъ и напиткахъ, появлялась у всѣхъ народовъ вмѣстѣ съ образованностію и просвѣщеніемъ. Первые историческіе слѣды изысканныхъ пиршествъ находимъ у Евреевъ. Гости приглашаемы были невольниками хозяина пиршества и сопровождаемы ими въ домъ амфитріона. Тутъ снимали съ нихъ сандаліи, умывали ноги и намащали благовоніями все тѣло, бороду и даже одежду. Голову украшали цвѣточнымъ вѣнкомъ. Почетнымъ гостямъ подносили нѣсколько порцій яствъ. За столомъ играла музыка, пѣли пѣвчіе и забавляли гостей шуты и комедіанты. При разставаніи снова намащали у гостей бороды благовоніями. Пиры обыкновенно бывали

вечеромъ, по закатѣ солнца. Женщины рѣдко появлялись на пирахъ. Греки переняли эти обычаи у Евреевъ и усовершенствовали ихъ.

Со времени Перикла, Аѳиняне отличались во всемъ тогдашнемъ мірѣ великолѣпіемъ пиршествъ; но Римляне, перенявъ Греческіе нравы и обычаи, превзошли всѣ народы, и древніе и новые, въ великолѣпіи, расточительности, на своихъ пиршествахъ. Передъ пиршествомъ употребляли благовонныя ванны, потомъ украшали голову вѣнкомъ и возлегали вокругъ стола на ложахъ. Прислуживали за столомъ невольники, а забавляли гостей прекрасныя женщины, играя на лирахъ, распѣвая застольныя стихи или эпиталамы и выказывали ловкость свою въ пляскахъ. Въ средніе вѣка при нашествіи варваровъ на Европу, исчезли во всемъ тонкій вкусъ и изящество. Варвары ѣли много и упивались виномъ, но не понимали изящества въ яствахъ. Таже неумѣренность господствовала на пиршествахъ рыцарей. Въ новые времена, именно съ открытія Америки, снова водворилось изящество въ яствахъ и вообще на пиршествахъ. Особенно Французы много сдѣлали для возрожденія приличій на пирахъ и введенія изящества въ яствахъ. Только Англичане и Славянскіе народы долго упорствовали и оставались при старыхъ обычаяхъ рыцарскихъ временъ. Восточные народы до сихъ поръ не садятся на пиршествахъ за общій столъ, но

кушаютъ на отдѣльныхъ столикахъ, наслаждаясь зрѣлищемъ наемныхъ танцовщицъ или баядерокъ. Число блюдъ составляетъ роскошъ Азіятскаго стола.

Нѣкоторые подробности Римскихъ пировъ весьма любопытны. На пиршествахъ обыкновенно избирали по жребію царя-пира, предписывавшаго въ этотъ день законы всѣмъ собесѣдникамъ. По данному знаку царемъ-пира, щегольски одѣтые и препоясанные бѣлыми передниками слуги, приносили торжественно блюда и устанавливали на столѣ; за ними слѣдовалъ дворецкій, который съ ловкостію и искуствомъ разрѣзывалъ на части птицъ и прочую жареную живность, въ виду пирующихъ. — Другіе слуги, въ такой же богатой одеждѣ, приставлены были къ перемѣнѣ тарелокъ и къ поставцу (*); послѣдніе наливали въ кубки вино и подносили пирующимъ.

Обѣдъ состоялъ изъ множества разнородныхъ блюдъ и начинался всегда свѣжими яйцами, а кончался десертомъ, который на другомъ столѣ приготовлялся изъ свѣжихъ и вареныхъ плодовъ или ягодъ, а также пряниковъ и другихъ сластей, называемыхъ Римлянами (bellaria), т. е. закусками.

Столъ въ первыя времена не накрывался скатертью,

(*) Поставецъ ставился въ столовой комнатѣ на возвышенномъ мѣстѣ.—На поставцѣ уставлялись серебренныя и золотыя съ дорогими каменьями сосуды, художественной отдѣлки.

но послѣ каждой перемѣны тщательно былъ вытираемъ прислугою.

Во время обѣдовъ забывалось все, кромѣ приличія, и мудрые Римляне называли обѣденное время отдыхомъ, даннымъ природою человѣку на всякій день. Вкусными же яствами каждый укрѣплялъ физическія силы, а поучительною бесѣдою мудрыхъ старцевъ, юноши и неопытные, обогащали умъ свой. Вино въ кубкахъ, переходило поочередно вокругъ стола столько разъ, сколько буквъ означало имя особы, за здравіе которой былъ предложенъ тостъ.

Послѣ паденія Рима, его законы и обычаи приняты были многими народами. — Гастрономія, хотя переходила изъ одной страны въ другую, но была только тѣнью древняго Римскаго величія; къ тому же каждый вѣкъ и народъ измѣняли правила и формы Гастрономіи, сообразно своимъ нравамъ и обычаямъ; главная же фундаментальная основа осталась непоколебимою во всѣ эпохи.—Во времена Катерины Медичи Гастрономія въ предѣлахъ Франціи начала значительно улучшаться; Французы выбрали нѣкоторыя черты изъ характерныхъ Римскихъ древнихъ причудъ и основали Гастрономію Французскую, которая хотя и уступала Римскимъ избыткамъ, однакожъ была въ своемъ родѣ великолѣпная и богатая, что продолжалось до временъ первой Французской Имперіи.

Въ девятнадцатомъ вѣкѣ Гастрономія получила новое

переобразованіе; истинные ея поклонники не щадили трудовъ и ума для изобрѣтенія всего изящнаго и старались привести ее въ первобытное состояніе. И точно, въ рукахъ такихъ отличныхъ художниковъ, какъ Французы, гастрономія воскресла!—Франція къ Римскому изобилію яствъ и богатству прибавила изящный вкусъ, отличное приготовленіе и артистическую отдѣлку, отъ малой и до большей вещи; — однимъ словомъ, довела гастрономію до возможнаго совершенства.

Французскіе гастрономы торжествовали, пока и въ ихъ изобрѣтеніи замѣтили неудобства; наприм. тщательную, но излишнюю уборку яствъ, какъ то: холодныхъ, пастетовъ, кремовъ, желе и для оныхъ постаменты, пирамиды и кроканты, (Pièces montées) въ различныхъ видахъ сдѣланныя, со всѣми архитектурными правильностями, лѣпными украшеніями, бордюрами, и проч. Это болѣе интересовало присутствующаго, привязывало взоръ каждаго до утомленія, но аппетитъ былъ въ какомъ-то неохотномъ расположеніи, а потому декорація Французской Гастрономіи, болѣе вредила, чѣмъ благопріятствовала тонкому вкусу; ибо послѣ обѣдовъ, большая половина бывшихъ на столѣ яствъ, оставалась не употребленною; притомъ слабой комплекціи гости въ испареніи и ароматахъ отъ всѣхъ яствъ и освѣщенія не могли просидѣть весь обѣдъ, продолжавшійся до трехъ и болѣе часовъ.

Изобрѣтательный XIX вѣкъ, въ концѣ первой половины измѣнилъ многое въ Французской гастрономіи, что уже и извѣстно читателямъ, а потому считаю полезнымъ представить скромное разсужденіе о современной гастрономіи, которое надѣюсь будетъ занимательнымъ для читателей, какъ въ сравненіи вкуса и удобствъ, такъ и потому, что здѣсь будетъ говорено о древней и современной *Русской* гастрономіи, справедливо одержавшей первенство надъ всѣми, что признано строгими судьями и истинными знатоками сего важнаго въ своемъ родѣ искуства.

Въ нашемъ благодѣтельномъ отечествѣ, гастрономія извѣстна съ древнихъ временъ, подъ названіемъ *Русскаго хлѣбосольства*. Въ началѣ былъ введенъ обычай принимать странниковъ; въ трапезное время разсылались слуги для встрѣчи странниковъ и приглашенія ихъ къ обѣду. Но когда обычай хлѣбосольства увеличился до того, что странникъ сдѣлался рѣдкимъ гостемъ, то начали приглашать на приготовленные обѣды близкихъ сосѣдей. Потомъ послѣдовала взаимная очередь и присутствующіе на обѣдахъ стали называться гостями, отъ чего и произошло слово *гостепріимство*, которое не переводилось, и у *Русскихъ Вельможъ* до-нынѣ продолжается и улучшаясь постепенно, доведено до такой степени совершенства, что и законодатели гастрономіи не могутъ съ нами соперничать.

Въ современной гастрономіи нѣтъ и слѣда тѣхъ из-

бытковъ и той расточительности, которыми славился нѣкогда Римъ, а впослѣдствіи и Франція; но есть своего рода богатство «изящный вкусъ и радушное гостепріимство.» — Хотя въ употребленіе у насъ приняты припасы яствъ и вина всѣхъ народовъ, но они выбираются строгими знатоками и бывъ преобразованы по особенному вкусу и характеру, употребляются изрѣдка для перемѣнъ, тогда, какъ древніе національные кушанья, которыхъ ни время, ни люди не вытѣснили изъ общаго употребленія, принимаются часто и съ удовольствіемъ.

Открытые столы въ домахъ аристократовъ для всѣхъ, (своего круга) подтверждаютъ истину вышесказаннаго о хлѣбосольствѣ; каждый старается имѣть у себя болѣе гостей, и съ такою заботливостію принимаетъ ихъ, что предугадываетъ каждаго мысль и желаніе, а потому гость и находится какъ-бы въ своемъ семействѣ.

У насъ столъ, въ назначенный для обѣда комнатѣ, не загроможденъ богатыми постаментами, на которыхъ у Французовъ, до прихода гостей, ставятся блюда съ яствами,—а накрытъ натурально и на немъ помѣщаются лишь необходимыя для стола принадлежности и цвѣты. Но присмотритесь, сколько поэзіи въ этой натуральной картинѣ! Наша столовая не встрѣчаетъ гостя испареніями и ароматами яствъ, но чистый, свѣжій воздухъ вызываетъ аппетитъ у входящаго въ нее, и взоръ его не встрѣчаетъ

крокантовъ, пастетовъ и пирамидъ, какъ предметовъ, достойныхъ удивленія; за то каждое подаваемое кушанье изящно, вкусно и приготовлено такъ, что каждый гость безъ затрудненія можетъ взять желаемое. Бордюры и лѣпныя украшенія на яствахъ изъ постороннихъ веществъ вовсе не приняты, а что подается на блюдѣ, то красиво для вида и вкусно для употребленія, не исключая даже пастетныхъ тѣстъ, постаментовъ для холоднаго, кремовъ и желе (*).—Русскіе гастрономы не довѣряютъ обѣденнымъ запискамъ даже французскихъ метрдотелей, а по неоднократнымъ испытаніямъ разрѣшается приготовлять по нимъ въ дни назначенные для пріема гостей.

Хозяинъ, въ день обѣда, не затрудняется размѣщеніемъ за столомъ гостей, чтобъ видѣть, каждаго на своемъ мѣстѣ; привычный хлѣбосолъ, по докладу слуги, что кушанье подано, выждавъ моментъ,, когда собравшіеся въ гостинную, находятся въ *выгодномъ для сего расположеніи*, говоритъ: «господа, просите дамъ» и за столомъ умѣетъ поддержать общую гармонію и веселость. Однимъ словомъ, въ наше время Русскій хлѣбосолъ угощаетъ съ такою отчетливостію и знаніемъ дѣла, что все предлагаемое имъ, имѣетъ

(*) Для пастетовъ употребляется слоёное или сдобное тѣсто, а постаменты для холоднаго, дѣлаются изъ галянтиновъ, фаршевъ и ланспиковъ; кремы же и желе, если подаются на постаментахъ, то постаменты приготовляются изъ пирожнаго.

въ особенности свою цѣну; время обѣда пролетаетъ мгновенно, но радушный пріемъ хозяевъ остается незабвеннымъ!

Наши гастрономы, не торопясь вводили здраво-обдуманныя улучшенія и не щадили ни времени, ни издержекъ для усовершенствованія, за то и гастрономія наша въ настоящее время не имѣетъ соперничества.

Лукулловскіе древніе и Генриха XIV баснословные обѣды, представляли имъ большія затрудненія: первый снаряжалъ корабли и посылалъ на нихъ въ далекія страны охотниковъ для доставленія извѣстнаго рода птицъ (Phenicopterus minor) и рыбъ; второй угощалъ соусами (Entrée) изъ птичьихъ мозговъ, для чего и наряжались тысячи охотниковъ и истреблялось множество голубей. У насъ же все это совершалось бы безъ затрудненій.—Россія такъ богата удобствами и припасами, что еслибъ вздумалось кому либо, изъ нашихъ гастрономовъ, предложить угощенье изъ птичьихъ языковъ, то Рождественская С.-Петербургская ярмарка, легко бы могла удовлетворить сотни желающихъ. Наши гастрономы не приготовляютъ кушанья только для глазъ и не гоняются за пустымъ тщеславіемъ, за то и заслужили справедливое уваженіе отъ иноземныхъ гастрономовъ, чему служитъ доказательствомъ то, что Французскіе метрдотели съ охотою оставляютъ Парижскую кухню, и изъ любви къ своему искусству, остаются на службѣ у нашихъ бояръ.

—

БАЛЪ.

Чтобы устроить балъ, необходимы: изящный вкусъ и изобрѣтательность; каждый хозяинъ сего торжественнаго удовольствія, трудится умственно, иногда очень долго, какъ бы въ этотъ разъ, принять своихъ многочисленныхъ гостей получше, заинтересовать ихъ при встрѣчѣ неожиданною новостію въ уборкѣ комнатъ (*) или въ освѣщеніи (**), а потомъ отличною музыкою и порядкомъ во всѣхъ отношеніяхъ, дополнить радушное привѣтствіе.

Удачное устройство бала обнаруживаетъ искренность и вниманіе хозяевъ къ гостямъ и на долго оставляетъ сладостное въ ихъ сердцахъ впечатленіе.

Балы раздѣляются на пять разрядовъ, а именно:

1) Балъ утренній, называемый завтракъ, съ танцами.

2) Балъ вечерній, или чай съ танцами.

3) Балъ обыкновеннымъ порядкомъ.

4) Балъ порядкомъ англійскимъ.

5) Балъ первоклассный.

(*) Комнаты для бала убираютъ богатыми драпировками изъ матерій, бронзами и проч. въ древнемъ вкусѣ или цвѣтами въ подражаніе натурѣ, или отличною мебелью современнаго вкуса, оставивъ большую часть на своихъ мѣстахъ; во всѣхъ случаяхъ цвѣты помѣщаются по возможности.

(**) Чѣмъ болѣе освѣщенія въ комнатахъ и танцовальномъ залѣ, тѣмъ болѣе балъ представляется роскошнымъ.

Чѣмъ роскошнѣе балъ, тѣмъ виднѣе въ немъ порядокъ, а потому предлагаю для желающихъ, подробности правилъ для слугъ въ день бала, принятыхъ въ С.-Петербургѣ.

Дворецкій заблаговременно, до назначенія дня бала, представляетъ на утвержденіе записку, о питьѣ, пирожномъ, десертахъ, мороженыхъ, яствахъ и напиткахъ, и дѣлаетъ заказы, а въ день бала объясняется окончательно съ хозяевами на счетъ всего, потомъ собираетъ прислугу въ одно мѣсто, и назначаетъ каждому обязанность, такъ, чтобы весь порядокъ бала былъ извѣстенъ всѣмъ; прислуга же, получивъ приказаніе, заблаговременно ознакомливается съ мѣстностью и опредѣленною каждому обязанностію; эта система распоряженія принята за лучшую, ибо въ ней устраняется всякое недоразумѣніе и безпорядки.

БАЛЪ УТРЕННІЙ (*).

Сей балъ ограничивается извѣстнымъ числомъ приглашенныхъ, а потому все должно быть въ совершенной готовности, и предлагается прибывшимъ, для дамъ [1]шоколадъ, а для кавалеровъ [2]кофе, съ слѣдующими къ нимъ [3] принадлежностями (**).

(*) Утренній и вечерній балы приготовляются для гостей, какъ сюрпризъ, а потому на оныхъ устраняется обыкновенный бальный этикетъ. Порядокъ сихъ баловъ различенъ, потому что въ каждомъ балѣ распоряжаются, согласно съ мѣстностію и обстоятельствами.

(**) См. стр. XXIII.

Между тѣмъ, какъ гости собираются въ гостинную, въ столовой накрывается столъ для завтрака и столъ съ закусками и водками, порядкомъ, въ книгѣ I означеннымъ; на средину стола, вмѣсто десерта, вареньевъ и конфектовъ, ставятся лишь однѣ цвѣты. Выборъ блюдъ для завтрака, преимущественно изъ національныхъ и любимыхъ, какъ-то: блины, вареники, колдуны, поросёнокъ съ хрѣномъ, зразы, котлеты пожарскіе и т. п., прибавивъ къ избранному консоме въ чашкахъ, жаркое и сладкое.

Когда послѣднее блюдо будетъ предлагаться сидящимъ за столомъ гостямъ, желтый чай долженъ быть разлитъ въ чашки и приготовленъ на столѣ въ замѣнъ закусокъ и водокъ для желающихъ, которые по окончаніи обѣда, употребляютъ оный по своему произволу, и если гость выйдетъ съ чаемъ въ гостинную, то официантъ съ подносомъ, долженъ слѣдить, чтобы опорожненная чашка была во время принята. — При входѣ гостей въ гостинную, начинаются танцы, и въ тоже время прислуга, съ поспѣшностію накрываетъ столъ для [4]десерта и [5]питья, въ комнатѣ находящейся рядомъ съ танцовальною залою.

Обязанность прислуги на семъ балѣ состоитъ, въ перемѣнѣ приборовъ и посуды на десертномъ столѣ, послѣ каждаго употребленія подходящихъ гостей, до закрытія бала, который продолжается до обѣда.

БАЛЪ ВЕЧЕРНІЙ, или ЧАЙ СЪ ТАНЦАМИ.

На этотъ балъ, какъ на домашнее удовольствіе при-

глашены бываютъ лишь особы родственные и близкіе, а потому обыкновенный домашній порядокъ не измѣняется; каждое прибавленіе, какъ-то: принадлежности къ чаю, фрукты, мороженое и питье, съ подробнымъ объясненіемъ подачи онаго, можетъ быть извлечено изъ нижесказаннаго.

БАЛЪ ОБЫКНОВЕННЫМЪ ПОРЯДКОМЪ.

Освѣщеніе комнатъ, музыка и порядокъ въ прислугѣ главное въ семъ балѣ, какъ и сказано выше; дворецкій, получасомъ раньше обязанъ освидѣтельствовать все, начиная съ подъѣзда, и удостовѣрившись, что подъѣздъ и лѣстница освѣщены какъ слѣдуетъ, у швейцара для удобнаго помѣщенія одежды мѣста достаточно, офиціанты одѣты согласно приказанію господина, всѣ состоятъ на лицо и на своихъ мѣстахъ, въ передней комнатѣ букеты для дамъ осушены отъ воды и приготовлены на холодномъ мѣстѣ, кабинеты для дамъ и кавалеровъ снабжены необходимыми для поправки туалета принадлежностями, въ буфетѣ чай, къ оному принадлежности, питье, конфекты, мороженое, пирожныя, десерты и проч. въ такомъ положеніи, что могутъ быть поданы по первому востребованію, музыка на своемъ мѣстѣ и въ совершенной готовности, въ люстрахъ и канделябрахъ свѣчи вставлены правильно, снабжены розетками и зазжены, назначенный для освѣщенія офиціантъ имѣетъ подъ рукою все необходимое, воздухъ

освѣженъ и во всѣхъ комнатахъ покурено духами (*). Дворецкій докладываетъ хозяевамъ что все состоитъ въ надлежащемъ порядкѣ и исправности, тогда хозяева входятъ въ залъ для принятія гостей, а дворецкій приготовляетъ 6чай, который съ принадлежностями предлагается прибывшимъ гостямъ до начатія бала, а по открытіи онаго, въ антрактахъ, за чаемъ подается 7мороженое, за которымъ снова чай, далѣе 8конфекты, потомъ питье, за онымъ 9оранжатъ мороженое, чай, 10маседуанъ, конфекты и т. д., одно за другимъ предлагается до ужина.

Столъ для ужина накрывается въ особой комнатѣ, порядкомъ въ книгѣ 1-й означеннымъ, но если мѣстность сего не позволитъ, то должно все приготовить въ буфетѣ, предупредивъ заблаговременно прислугу и дать каждому по назначенію столовыя принадлежности; когда окончатся танцы, всѣмъ служителямъ совокупно приступить къ накрытію стола, и тотчасъ съ разрѣшенія подавать ужинъ, (при хорошемъ распоряженіи столъ накрывается въ 10 минутъ).—Для бала ужинъ составляется изъ блюдъ слѣдующихъ, напр. Консоме въ чашкахъ, Салатъ изъ ершевыхъ филеевъ съ гарниромъ, Филеи изъ цыплятъ, съ маседуаномъ. Жаркое разное съ салатомъ. Кремъ изъ саго, съ мараскиномъ и тому подобное, соглашаясь съ временемъ года.

БАЛЪ ПОРЯДКОМЪ АНГЛІЙСКИМЪ.

Порядокъ сего бала слѣдующій: дворецкій по примѣру бала 3-го освидѣтельствовавъ, что все состоитъ въ надле-

(*) Таковой осмотръ производитъ дворецкій во время бала нѣсколько разъ.

жащемъ порядкѣ, увѣдомляетъ о семъ господъ и размѣщаетъ прислугу по мѣстамъ, т. е. въ переднюю, къ дверямъ, при кабинетахъ и къ буфетамъ, которые и остаются на сихъ постахъ до конца бала, въ комнаты опредѣляется одинъ наблюдатель за освѣщеніемъ. Для удовлетворенія же гостей всѣмъ нужнымъ, устроиваются близь танцовальной залы, два буфета: [12]кандитерскій и [13]столовый. Сіи два небольшіе изящно убранные стола, замѣняютъ предложеніе официантовъ и тѣмъ самымъ устраняютъ нѣкоторые неудобства, отъ суетящейся съ подносами прислуги.

Радушные хозяева съ помощію услужливыхъ кавалеровъ усердно дѣйствуютъ, дабы гости въ полнѣ удовлетворяли свои желанія. Метода сего бала принята во многихъ домахъ С. Петербурга, какъ для удобнѣйшаго помѣщенія многочисленныхъ гостей, такъ и для удовлетворенія каждаго по собственному желанію, ибо буфеты съ открытія и до конца бала, къ услугамъ каждаго требованія во всей исправности.

БАЛЪ ПЕРВОКЛАСНЫЙ.

На сей балъ приглашены бываютъ гости ежедневные, иностранные и почетные, а потому, дабы удовлетворить каждаго своевременно, порядокъ для онаго выбирается изъ вышесказанныхъ баловъ частями.

Здѣсь обязанность дворецкаго состоитъ въ томъ, дабы собрать опытныхъ людей и распорядится службами предусмотрительно и слѣдующимъ порядкомъ:

1) Для почетныхъ гостей назначить соотвѣтственное

число расторопныхъ людей, въ приготовленныя для нихъ комнаты, для подачи съ ихъ соизволенія чая (*) ужина, (**) и проч.

2) Для предложенія гостямъ до открытія бала и въ продолженіи онаго, чая и прочаго, какъ сказано въ балѣ 3-мъ, назначить официантовъ, которые обязаны твердо знать сію часть, дабы на требованіе желающихъ было подано въ свое время, т. е. въ антрактахъ, или когда гость не занятъ разговоромъ, игрою и тому подобное.

3) Устроить кандитерскій буфетъ, какъ сказано въ балѣ 4-мъ и назначить за оный людей свѣдущихъ, для безпрерывнаго дѣйствія, которое производится до конца бала.

4) Остальная прислуга назначается для ужина (***), который подается безъ церемоніи на накрытыхъ, ломберныхъ столахъ. Дворецкій раздѣляетъ прислугу по столамъ, и повѣряетъ заблаговременно все ли у каждаго приготовлено, начиная отъ хлѣба и до вина, прислуга по данному хозяиномъ знаку въ одинъ моментъ накрываетъ

(*) Чай долженъ быть приготовленъ со всѣми принадлежностями на подносѣ такъ, дабы прислуга въ одно время удовлетворила присутствующихъ почетныхъ гостей, и поставивъ подносъ на опредѣленный для сего столъ, удаляется въ другую комнату до востребованія.

(**) Если почетные гости останутся ужинать отдѣльно съ избранными въ приготовленной для нихъ комнатѣ, то накрывается заблаговременно столъ, особо, который по востребованію вносится и тотчасъ подается кушанье во столько блюдъ, сколько почетныхъ персонъ, дабы почесть оказана была всѣмъ ровная.

(***) Ужинъ составляется изъ нѣжныхъ блюдъ, какъ сказано въ балѣ 3-мъ.

столы, и усѣвшимся за онымъ гостямъ подаютъ кушанье безостановочно; (служитъ каждый лишь за назначеннымъ ему столомъ, въ противномъ случаѣ нельзя избѣгнуть путаницы), порядокъ накрытія стола и службы обыкновенный. Если бы почетный гость избралъ мѣсто за однимъ изъ вышесказанныхъ столовъ, гдѣ будутъ дамы и первое предложено кушанье дамѣ, то второму слугѣ съ запаснымъ блюдомъ должно поспѣть такъ, чтобы дама и почетный гость могли брать изъ разныхъ блюдъ, но въ одно время; если почетные гости кушаютъ отдѣльно, то должно стараться всѣмъ совокупно, чтобы столъ обыкновенныхъ гостей окончень былъ раньше стола гостей почетныхъ, минутами пятью.

Здѣсь упомянуто главное и необходимое, но кромѣ сего еще не мало лежитъ обязанности на дворецкомъ, ему должно быть извѣстно число приглашенныхъ гостей, которыхъ онъ трижды повѣряетъ у швейцара т. е. по открытіи бала, въ 12 часовъ и предъ ужиномъ, а равномѣрно ему должно опредѣлять время танцевъ и антрактовъ, дабы соображаясь съ онымъ, онъ могъ распорядится безъ ошибочно, и такъ какъ на его отвѣтственности порядокъ всей прислуги, то обязанность его повѣрять часто всѣ должности. Куренье лишь въ началѣ дозволяется и очень рѣдко, ибо оно утомляетъ обоняніе и многимъ производитъ головокруженіе; освѣжать воздухъ въ залѣ, есть необходимостью на балахъ, но сіе дозволяется если не можетъ быть сквознаго вѣтра, въ противномъ случаѣ освѣщеніе потерпитъ уронъ и ока-

жется недостаточнымъ; по окончаніи бала дворецкій обязанъ распорядится, дабы прислуга дала отчетъ въ своихъ обязанностяхъ и по повѣркѣ главнѣйшихъ предметовъ т. е. серебра и бѣлья, распустить оную, потомъ обойти отъ подъѣзда до буфета и осмотрѣть все съ такою отчетливостью, чтобы безъ вѣдома его не было даже съ полу поднято чего либо потеряннаго гостями; такъ принято въ С.-Петербургѣ въ настоящее время почти во всѣхъ домахъ, гдѣ подобные балы даются; о всякой воспослѣдовавшей перемѣнѣ, читатели Альманаха увѣдомлены будутъ въ слѣдующей книгѣ.

—

ОБЪЯСНЕНІЕ БАЛЬНЫХЪ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.

1) *Шоколадъ* (*).

Шоколадъ. — На 12 чашекъ (средней величины) вскипѣвшаго въ шоколадницѣ молока положить фунтъ изтертаго, или изскобленнаго ножемъ шоколаду и размѣшать; когда шоколадъ разойдется, отставить на легкій огонь, и сбивать (деревянною для шоколада машиною), пока не образуется сверху пѣна, которую осторожно снимать въ горячія чашки, и когда половина шоколада обратится въ пѣну, то остальной разлить осторожно въ чашки, поставить на блюдечки съ чайными ложками и подавать на подносѣ. —

(*) Шоколадъ, кофе, чай и проч., подаваемое на блюдечкахъ, наливаются не полные чашки, дабы офиціантъ предлагавшій не расплескалъ, въ противномъ случаѣ должно переставить на чистые блюдечки.

Если шоколада требуется мало, то сверхъ пѣнки посыпается мелкій сахаръ и колеруется разкаленною желѣзною лопаткою.

2) *Кофе.*

Отмѣрить въ французскій съ рѣшеткою кофейникъ (*) изжареннаго и смолотаго кофе, столько столовыхъ ложекъ сколько должно имѣть чашекъ кофе, влить такое же количество кипятку и когда кипятокъ пройдетъ чрезъ кофе въ кофейникъ перелить оный второй и третій разъ, а потомъ разлить въ чашки, положить по вкусу сахару (по 3 умѣренные куска въ чашку) поставить на блюдечки съ ложечками и подавать на подносѣ; скипяченныя сливки подаются въ сливочникѣ.

3) *Принадлежности къ шоколаду, кофе и чаю.*

Принадлежности къ шоколаду, къ кофе и къ чаю выбираются изъ слѣдующихъ: Сухари французскіе, нѣмецкіе, московскіе, сахарные, съ миндалемъ и съ изюмомъ; крендели сдобные, московскіе, выборгскіе, сахарные, миндальные, и придворные; обваранки московскіе, соленые, съ анисомъ, съ тминомъ, италіанскіе, миндальные и придворные; оплатки петербургскія, миндальныя, прозрачныя и шведскія; трубочки обыкновенныя миндальныя; бисквитъ обыкновенный, съ шоколадомъ, пасіансъ, мягкій, изъ ржанаго хлѣба и съ орѣхами; палочки обыкновенныя, миндальныя, десерт-

(*) За неимѣніемъ французскаго съ рѣшеткою, употребляютъ кофейники обыкновенные, съ фланелевыми мѣшками.

ныя и придворныя; макароны миндальныя, шоколодныя и изъ горькаго миндаля; хлѣбъ англійскій, кандитерскій и изъ ржанаго хлѣба; баба по-польски, по-французски и обыкновенная; кексъ англійскій; бріошъ и бонкохенъ.

Назначенное изъ вышесказаннаго, укладывается на сложенную на подносѣ салфетку, (большія штуки должны быть разрѣзаны), и обносится въ слѣдъ за предлагаемымъ.

4) *Десертъ.*

Десертъ изъ слѣдующаго: апельсины, абрикосы, ананасы, персики, яблоки, груши, сливы, виноградъ, вишни, черешни, смородина, малина, клубника, земляника, арбузы и дыни; — фрукты накладываются на хрустальныя тарелки рядами, перекладывая виноградным листомъ, а земляника, малина и клубника опускается сперва въ холодную воду, и осушенная на салфеткѣ, накладывается на тарелки, подобно вышесказанному; иногда встрѣчается надобность перемывать вишни, черешни, смородину и виноградъ.

Арбузъ и мелонъ разрѣзываются по поламъ и половина перваго оставляется цѣльною на вазѣ, а другая половина изрѣзывается ломтиками, и каждый ломтикъ укладывается на свое мѣсто, а мелонъ, разрѣзавъ по поламъ, очистить средину, и далѣе поступить какъ выше сказано.— Фрукты обсахаренные, варенья, компоты и конфекты назначаются также для десерта.

5) *Питье.*

Питье быть можетъ приготовлено изъ слѣдующихъ: лимонадъ, оранжадъ, оршадъ, питье изъ черной смородины,

барбариса, малины и клюквы, которое приготовивъ, слить въ графины, поставить на ледъ безъ соли, и подавать въ стаканахъ на подносѣ; для кандитерскаго буфета питье должно ставить въ ледъ въ запасныхъ графинахъ и каждыя 15 минутъ перемѣнять.

6) *Чай.*

Чай приготовляется слѣдующимъ способомъ: положить въ фарфоровый или серебренный чайникъ нужное количество чаю, влить немного кипятку, и сполоснувъ слить прочь, а потомъ налить кипяткомъ снова и дать настоятся; чрезъ 5 минутъ налить полнѣе, и наливать сквозь серебренное сито въ чашки не очень полно, дабы разносившій не разплескалъ, (ежели сіе случится, то чашки переставить на чистыя блюдечки) и положивъ въ каждую чашку по вкусу сахару, поставить на блюдечко съ чайною ложкою, и подавать на подносѣ. — Сливки не кипяченныя подаются въ сливочникѣ вмѣстѣ. — Чай закипяченый или перестоявшій теряетъ настоящій вкусъ, и недолжно прибавлять свѣжій чай на слитый, потому что старый чай затемняетъ цвѣтъ и нескоро настаивается. Чай зеленый и желтый приготовляются одинаково.

7) *Мороженое.*

Мороженое назначается изъ слѣдующаго: вишень, черешень, земляники, малины, красной, бѣлой и черной смородины, барбариса, ожинъ, дерена, клюквы, морошки, черники, брусники, ежевики, винограда, абрикосовъ, персиковъ, сливъ, грушъ, яблокъ, ананасовъ,

апельсинъ, лимоновъ, айвы, фіялокъ, арбузовъ, мелоновъ, цедры 4-хъ сортовъ, померанцевъ, кофе, чая, ржанаго хлѣба, шоколада, сливокъ, сливокъ лейзенованныхъ, кармеля, съ ванилью, миндаля, фисташекъ, орѣховъ, каштановъ, мараскина, ликеровъ, флердоранжа, розановъ, анжелики, и проч. Когда будетъ заморожено до готовности, выложить въ порціонные оловянные формочки, сложить въ кадку, засыпать льдомъ и солью и оставить въ такомъ положеніи четверть часа; за 15 минутъ до отпуска, выбирать по одной штукѣ изъ льда, и выложивъ изъ формочки на бумагу, тотчасъ складывать на рѣшетку и съ рѣшеткою опускать въ заправленную въ ледъ для мороженаго жестяную печку (*); когда всѣ сорты будутъ изъ формочекъ выложены, покрыть печку крышкою, засыпать льдомъ и солью; между тѣмъ остудить хрустальные тарелочки, и когда придутъ за мороженымъ, снять осторожно крышку съ печки, брать съ бумагою порціи, и сдвигать съ оной на холодные блюдечки, а потомъ положить къ каждой порціи чайную ложечку, сложить на подносъ такъ, чтобы въ ряду было нѣсколько сортовъ, вручить официанту для предложенія, (который обязанъ знать названіе каждаго мороженнаго), а печку закрыть по прежнему до слѣдующаго требованія; при семъ должно наблюдать, дабы вода изъ кадки была выпускаема своевременно.

(*) Широкая жестяная форма съ рѣшетками и крышкою, называется у кандитеровъ, печкою, которая заблаговременно должна быть заправлена въ ледъ съ солью, мороженое въ ней, при рачительномъ присмотрѣ, можетъ быть сбережено болѣе сутокъ.

Для кандитерскаго буфета должно имѣть заправленную въ ледъ другую печку, въ которой бережется запасное мороженое на постаментъ, и каждые пять минутъ перемѣняется.

8) *Конфекты.*

Для предложенія гостямъ укладываются на подносѣ, а для буфета на кандитерскихъ тамбурахъ, или хрустальныхъ тарелкахъ (assietes montées).

9) *Оранжатъ.*

Мороженый оранжатъ подается на подносѣ въ стаканахъ, безъ блюдечекъ, но съ чайными ложечками.

10) *Маседуанъ.*

Подается въ стаканчикахъ съ ручками, подобно оранжату.

11) *Пирожныя для буфетовъ.*

Пирожныя: панкетъ глясованный, меринги со сбивкою, петишу съ мармеладомъ, профитроли фаршированныя, нуга по-французски, даріоли съ мармеладомъ, разное пирожное изъ миндаля, тартлеты, торты, вафли и проч., назначенныя изъ сказаннаго пирожныя, укладываются на хрустальные постументы, блюда, или тарелки, смотря по мѣсту на буфетѣ.

12) *Буфетъ кандитерскій.*

За полчаса до прибытія гостей, накрыть скатертью соразмѣрной величины столъ (*), съ правой стороны поста-

(*) Комната для буфета назначается близь танцовальной залы и гостинной въ такомъ расположеніи, чтобы дверь, откуда снабжаютъ буфетъ запасами, была заставлена столомъ.

вить самоваръ со всѣми для чая принадлежностями, съ лѣвой питье и постаментъ съ мороженымъ, средину уставить десертами, компотами, конфектами, [11]пирожнымъ, вареньемъ и прочими для бала принадлежностями; накрытіе буфета поручается человѣку опытному, потому что сверхъ наблюденія правильности и симетріи, должно помѣстить наономъ цвѣты, и уставивъ изящно и со вкусомъ отъ малой до большой вещи, освѣтить такъ, дабы буфетъ представлялъ картину; при всемъ томъ, каждая вещь должна быть размѣщена согласно ея назначенію, напр. при самоварѣ чай, залитъ въ чайникѣ, сахаръ въ сахарницѣ со щипцами, чашки съ принадлежностями, сливки не кипяченые въ сливочникѣ, сухари и проч. — При питьѣ стаканы на подносѣ, при мороженомъ и вареньи хрустальные тарелочки съ ложечками, при десертахъ, компотахъ и пирожномъ десертные тарелки съ приборами, однимъ словомъ, все быть должно размѣщено въ такомъ порядкѣ, чтобы подходящіе гости не имѣли надобности объясняться съ прислугою, находящеюся за буфетомъ.

13) *Буфетъ столовый.*

Столъ для сего буфета накрывается близь столовой комнаты, порядкомъ, сказаннымъ выше, принадлежности на буфетъ суть яства, вины, ликеры и проч.

Кушанья назначаются изъ слѣдующихъ: галянтинъ изъ индѣйки, ветчина съ ланспикомъ, ростбифъ холодный, судакъ на холодное, пастетъ изъ фазана съ трюфелями; сальме изъ дичи холодное, гвисъ изъ серны маринован-

ный, индѣйка фаршированная, маіонезъ изъ цыплятъ, соте изъ пулярдъ на холодное, котлеты изъ куръ, дичи или телятины съ маседуаномъ, жаркое разное съ салатами, пудингъ дипломатовъ, пирогъ неаполитанскій, баба съ мармеладомъ и проч.

Вина за буфетомъ употребляютъ изъ слѣдующихъ: мадера, хересъ, портвейнъ, лафитъ, сотернъ, медокъ, вейндеграфъ и шампанское.

Ликеры, анизетъ бордосскій, кирассо голландскій, ликеръ ванильный, чайный, мараскинъ и прочее, по назначенію хозяина.

Питье, медъ, пиво, квасъ, вода обыкновенная и привозная въ кувшинахъ.

На буфетѣ столовомъ требуется отъ накрывающаго, такого же правильнаго распредѣленія, какъ и на буфетѣ кандитерскомъ, напр. ликеры, вина и питье, должны быть на концахъ стола въ совершенной готовности и со всѣми принадлежностями, на средину стола ставятся блюда съ яствами, холодными и горячими, въ такомъ расположеніи, чтобы большое блюдо не закрывало малаго и каждое на ономъ кушанье было надрѣзано для удобнаго гостямъ употребленія; при блюдахъ соусы, салаты и проч., тарелки и приборы ставятся лишь на краю стола. Горячіе блюда должны быть на пару въ серебренныхъ постаментахъ и каждые 15 минутъ замѣняются запасными.

Услужливые кавалеры, предупреждаютъ желаніе прибывшихъ съ ними къ буфету дамъ, и отбираютъ для нихъ кушанье на тарелки; прислуга должна лишь имѣть вблизи па-

крытые скатертью ломберные столики и перемѣнять приборы.

За симъ буфетомъ должно быть все приготовлено съ предусмотрительностію, ибо подошедшій гость здѣсь можетъ встрѣтить болѣе неудобствъ, чемъ въ буфетѣ кандитерскомъ, а потому прислуга для сего назначается двойная по обѣ стороны буфета, и каждый служитель обязанъ стараться по возможности облегчать затрудненія, какъ въ перемѣнѣ приборовъ и посуды, такъ и въ прочемъ до него касающемся.

Вообще части кандитерская и пекарная будутъ подробно объяснены въ слѣдующей книгѣ.

—

ПРОДОЛЖЕНІЕ ПРАВИЛЪ ДЛЯ НАКРЫТІЯ СТОЛА.

СТОЛЪ ВЪ ДЕНЬ СВ. ПАСХИ.

Служеніе за столомъ раздѣляется на нѣсколько порядковъ, въ которые входятъ случайно мелочныя отдѣленія, а посему для избѣжанія недоразумѣній, каждый служащій обязанъ знать сверхъ обыкновенной службы и слѣдующее: напр., кушанья по запискѣ и какое именно, за которымъ подается, быть готовымъ къ поданію ихъ гостямъ, а также названіе находящихся за столомъ винъ, дабы по знаку хозяевъ, каждый могъ безошибочно наливать гостямъ вино, въ назначенныя для сего рюмки, а равномѣрно и въ семъ разнородномъ порядкѣ, каждое образовавшееся за столомъ требованіе, должно быть выполняемо прислугою безъ замедленія.

XXXI

Накрыть заблаговременно въ назначенной для разговленія комнатѣ столъ, со всѣми принадлежностями, какъ сказано въ книгѣ I-й, уставить на ономъ сверхъ означеннаго въ правилахъ, блюда съ яствами и ожидать въ готовности. — По прибытіи хозяина съ гостями въ приготовленную комнату кавалеры начинаютъ разговляться, не занимая стульевъ, предоставляется эта честь дамамъ, почему должно сидящимъ подносить (*) яства и прочее, съ ихъ соизволенія, если хозяинъ или кавалеръ сдѣлаетъ предложеніе дамѣ близъ сидящей, въ такомъ разѣ подносить лишь тѣмъ, которыя были на противоположной сторонѣ стола; случается, что кавалеры, отвѣдавъ нѣсколько яствъ, садятся за столъ при дамахъ, въ такомъ случаѣ подносящій яства дамамъ, долженъ предлагать и кавалерамъ, а также кушанья могутъ быть передаваемы на тарелкахъ съ одной стороны стола на другую, то служащій, принимая тарелку, долженъ тотчасъ замѣнить другою. По окончаніи стола подается бульонъ въ чашкахъ, и когда господа пройдутъ въ гостиную, начатые блюда возвращаются въ кухню для поправки; фрукты, конфекты и варенье. дополняются, и всѣ яства и десерты ранжируются такъ, чтобы въ слѣдующее требованіе было въ совершенной готовности и поступать такъ каждый разъ. Этотъ столъ у многихъ гастрономовъ продолжается до Ѳоминой недѣли.

(*) Кушанья подаются надрѣзанными, и если окажется ломтиковъ не достаточно, то предлагающій долженъ отнести на приборный столъ и поручить дворецкому дополнить.

XXXII

СТОЛЪ ВЪ РОЖДЕСТВЕНСКІЙ СОЧЕЛЬНИКЪ.

Накрыть обыкновеннымъ порядкомъ скатертью (*) столъ, обставить края онаго кругомъ мелкими тарелками съ полнымъ приборомъ, далѣе уставить блюда съ кушаньемъ, а средину убрать цвѣтами, канделябрами или лампами для освѣщенія; (десертъ, конфекты и вино въ этотъ день на столъ не ставятся) блюда съ яствами, къ онымъ соусы и салаты должны быть размѣщены такъ, дабы господа могли удобно брать по своему желанію, безъ помощи прислуги; обязанность прислуги перемѣнять тарелки съ приборами и передавать кушанье, если въ этомъ окажется надобность; при перемѣнѣ и передачѣ тарелокъ, должна соблюдаться та же рачительность и порядокъ, означенный выше въ правилахъ.

—

Вообще замѣчательной перемѣны въ службахъ и порядкѣ застольномъ не имѣется, но въ настоящее время столовое вино, которое прежде подавалось на столъ въ бутылкахъ или обыкновенныхъ графинахъ, подается въ хрустальныхъ кувшинахъ съ ручками и крышками въ серебреной оправѣ, на подобіе древнихъ Египетскихъ вазъ и стаканы къ онымъ высокіе, на подобіе рюмокъ.

(*) На сей день въ Польшѣ подстилаютъ подъ скатерть тонкій слой мелкаго сѣна.

КНИГА ВТОРАЯ.

ОБѢДЪ 31.

Супъ изъ утки съ перловыми крупами, по-польски.

Супъ консоме съ клёцками, изъ картофеля.

Ватрушки съ творогомъ.

Филей изъ лося, по-литовски.

Котлеты изъ рыбы, на щавель.

Пулярда фаршированная, по-испански.

Головка телячья въ вольвантѣ.

Жаркое, рябчики по-французски.

Пюре изъ зеленаго гороху, въ хрустадѣ.

Пирожки изъ женвасу, съ кремомъ заварнымъ.

Желе изъ черной смородины.

Закуски.

Пудинги изъ ливера, по-нѣмецки.

Сальпиконъ на хрустадахъ.

DINER 31.

Potage de canards à l'orge perlé.

Consommé aux cleoses de pommes de terre.

Watrouchki à la russe.

Filet d'Elan à la Lithuaniene.

Côtelettes de poisson à l'oseille.

Poularde farcie à l'espagnole.

Vol-au-vent garni à la tête de veau aux champignons.

Rôti, gélinotte à la française.

Croustade de pain garnie à la purée de pois verts.

Petits gâteaux royaux à la crême à l'orange.

Gelée de groseille noire.

HORS D'OEUVRES.

Boudin blanc a l'allemande.

Petites croustades garnies en salpicon.

ОБѢДЪ 32.

Супъ изъ разныхъ кореньевъ, по-италіански, съ пармезаномъ.

Окрошка изъ дичи.

Пирожки изъ бріошнаго тѣста, по-французски.

Холодное изъ телячьихъ языковъ, натурально.

Бараній бокъ, фаршированный гречневою кашею.

Пудингъ изъ рыбы съ ершевыми филеями.

Соусъ изъ молодыхъ утокъ съ оливками.

Жаркое, драхва маринованная.

Пюре изъ селлерею, съ крутонами.

Суфле съ мармеладомъ яблочнымъ.

Кремъ-шарлотъ прусскій съ ананасами.

Закуски.

Форшмакъ ливонскій изъ рыбы.

Филей изъ поросёнка копченый.

DINER 32.

Potage printanier à l'italienne au parmesan.
Hachis de gibier à la russe.
Petits pâtés de pâte à brioche, garnis à la française.
Langues de veaux à la gelée.
Quartier de mouton, farci au gruau de sarrasin.
Pouding de poisson, garni aux filets de gremilles.
Entrée de canetons aux olives.
Rôti, outarde marinée.
Purée de céléri aux petits croûtons.
Soufflée à la marmelade de pommes.
Crême-charlotte Prussienne à l'ananas.

HORS D'OEUVRES.

Forchmak de livonie.
Filet de cochon fumé.

ОБѢДЪ 35.

Супъ пюре изъ тыквы.

Супъ консоме съ кервелемъ.

Сосиски изъ зайца, глясованныя.

Языкъ воловій, по-флотски.

Лещъ фаршированный, съ краснымъ соусомъ.

Цыплята съ лапшею.

Пастетъ изъ дичи горячій, по-французски.

Жаркое, барашекъ.

Патлижаны съ бешемелью.

Вафли сливочныя, со сбивкою.

Мороженое изъ фисташекъ.

Закуски.

Лососина, по-италіански.

Сыръ литовскій съ тминомъ.

DINER 33.

Potage purée de potiron.

Consommé aux cerfeuil.

Saucisses de lièvre glacées.

Langue de boeuf à la matelote.

Brême farcie et gratinée à l'espagnole.

Petits poulets au consommé garnis au nouilles.

Pâté de filets de gibier en crépinette.

Rôti, d'agneau.

Aubergines à la béchamel.

Gaufres à la crême.

Plombières aux pistaches.

HORS D'OEUVRES.

Saumon à l'italienne.

Fromage lithuanien au cumin.

ОБѢДЪ 34.

Супъ пюре изъ вѣтчины.

Супъ консоме съ латукомъ и пармезаномъ.

Атлеты изъ телячьихъ молокъ, по-французски.

Битокъ, со сметаною.

Лаксъ-форель глясованная, съ соусомъ матлотомъ.

Фрикасе изъ цыплятъ, съ шампиньонами.

Хрустадъ изъ хлѣба, гарнированный бланкетомъ.

Жаркое, голуби жареные въ листѣ виноградномъ.

Капуста свѣжая, по-нѣмецки.

Кольцы съ петишу, глясованные.

Кремъ изъ яблокъ, съ ликеромъ кирасо.

Закуски.

Селедка со сливками.

Рулетъ по-голландски.

DINER 34.

Potage purée de jambon.

Consommé aux laitues a l'italienne.

Atelets de ris de veau, à la française.

Côtelettes de boeuf hachées, à la russe.

Truite-saumonnée garnie, à la matelote.

Fricassée de poulets aux champignons.

Croustade garnie d'une blanquette à la perigueux.

Rôti, pigeons bardés avec feuilles de vigne.

Choux à l'allemande au beurre noir.

Petits gâteaux glacés.

Crême de pommes à la liqueur de curaçau.

HORS D'OEUVRES.

Harengs à la crême.

Rol pince à la hollandaise.

ОБѢДЪ 35.

Супъ изъ гусиныхъ потроховъ.
Супъ консоме со спаржею.
Вольванты съ макаронами, по-милански.
Галантинъ изъ индѣйки.
Гвисъ изъ оленя маринованный.
Угрь съ бѣлымъ соусомъ.
Соте изъ цыплятъ на пюре изъ дичи.
Жаркое, телячья грудинка, по-мѣщански.
Свекла съ бешемелью.
Пирогъ крымскій съ изюмомъ.
Желе изъ винограду.

Закуски.

Камбала копченая.
Тартины изъ творогу со сметаною.

DINER 35.

Potage d'oies à la russe.

Consommé aux pointes d'asperges.

Petits vol-au-vent garnis de macaroni, à la milanaise.

Dinde en galantine à la gelée.

Quartier de daim mariné sauce poivrade.

Anguille à la poulette.

Petits poulets sautés à la purée de gibier.

Rôti, poitrine de veau à la bourgeoise.

Betterave à la béchamel.

Gâteaux de beignets au raisin de corinthe.

Gelée de raisins.

HORS D'OEUVRES.

Turbotin fumé.

Tartine de fromage à la crème.

ОБѢДЪ 36.

Супъ раковый, по-мѣщански.

Супъ консоме со щавелемъ.

Пирогъ изъ блиновъ, съ телячьимъ ливеромъ.

Кострецъ воловій подъ бешемелью.

Жареные рулеты изъ судака, по-нѣмецки.

Вольвантъ гарнированный рубцами, по-польски.

Соусъ изъ зайца, по-французски.

Жаркое, бѣлыя шпигованныя куропатки.

Горохъ, по-французски.

Тартлеты изъ ржанаго хлѣба, съ яблоками.

Кремъ съ рисомъ и мараскиномъ.

З а к у с к и.

Будинги съ кашею.

Сыръ французскій.

DINER 36.

Potage d'écrevisses à la bourgeoise.

Consommé à l'oseille.

Pâté de beignets à la russe.

Culotte de boeuf à la béchamel de racines.

Filets de soudac farcis et frits à l'allemande.

Civet de lièvre à la française.

Vol-au-vent garni de gras-double, à la polonaise.

Rôti, perdreaux blancs à la maître d'hôtel.

Petits pois à la française.

Tartelettes de pommes au pain de seigle.

Crême au riz et au marasquin.

HORS D'OEUVRES.

Boudin à la polonaise.

Fromage de brie.

ОБѢДЪ 37.

Супъ-кремъ изъ рису.

Супъ калія съ астрагономъ.

Вольванты съ устрицами и бешемелью.

Филей изъ ростбифа, на холодное, съ равиготомъ.

Телячьи ушки фаршированные, съ краснымъ соусомъ.

Котлеты пожарскіе изъ куръ, натурально.

Хрустадъ изъ дроздовъ со сморчками.

Жаркое, кролики по-французски.

Макароны съ томатами, по-италіански.

Трубочки со сливками.

Мороженое изъ земляники.

Закуски.

Бараньи почки на хрустадахъ.

Сыръ Лимбургскій.

DINER 37.

Potage crême de riz.

Potage calia à l'estragon.

Petits vol-au-vent garnis aux huîtres à la béchamel.

Rostbif froid à la ravigote.

Oreilles de veau farcies à l'allemande.

Côtelettes de volaille à la Pojarski.

Croustade de grives, garnie de morilles.

Rôti, lapin à la française.

Macaroni à l'italienne.

Petites gaufres à la crême.

Glace de fraises.

HORS D'OEUVRES.

Petites croustades garnies de rognons de mouton.

Fromage de Limbourg.

ОБѢДЪ 38.

Супъ пюре изъ куръ, съ равіолями.
Супъ консоме съ пореемъ и гренками.
Крокеты изъ телячьихъ почекъ, съ кашею.
Филей изъ поросёнка, шпигованный съ шинкованною капустою.
Карпъ подъ бешемелью.
Соте изъ бекасовъ, на пюре изъ артишоковъ.
Суфле изъ картофеля съ ершевыми филеями.
Жаркое, шпигованный каплунъ.
Рѣпа глясованная съ виномъ малагою.
Кольцы изъ петишу жареныя, съ мармеладомъ.
Кремъ изъ бургонскаго вина.

Закуски.

Кишки съ гречневою кашею, по-самогитски.
Швейцарскій сыръ зеленый.

DINER 38.

Potage purée de volaille, aux ravioles.

Consommé aux poireaux.

Croquettes de rognons de veau, à la polonaise.

Filets de cochon piqués, garnis de choucroûte.

Carpe à la béchamel.

Sauté de becasses, à la purée d'artichauts.

Soufflée de pommes de terre, garnie de filets de gremilles.

Rôti, chapon piqué.

Navets glacés au vin de Malaga.

Beignets frits à la marmelade.

Créme au vin de Bourgogne.

Hors d'oeuvres.

Boudin, à la samogit.

Fromage de gruyère vert.

ОБѢДЪ 59.

Супъ изъ молодаго гороху съ рисомъ.

Супъ консоме съ клёцками гречневыми.

Пирожки (à la Napoléon) слоёные.

Филеи изъ лососины на холодное, по-провански.

Фрикандо телячье, съ маседуаномъ.

Корюшка подъ бѣлымъ соусомъ.

Жаворонки фаршированныя и жареныя, по-французски.

Жаркое, дикій поросёнокъ.

Фаршированная капуста съ краснымъ соусомъ.

Меринги со сбитыми сливками.

Желе изъ розановъ.

Закуски

Тартины съ телячьими мозгами.

Колбаса брауншвейгская.

DINER 39.

Potage purée de pois verts au riz.
Consommé aux closes de sarrasin.
Petits pâtés à la Napoléon.
Filets de saumon à la provençale.
Fricandeau de veau à la macédoine.
Eperlans à la poulette.
Mauviettes à la Villeroy.
Rôti, marcassin piqué.
Choux farcis à l'espagnole.
Méringues à la crême fouettée.
Gelée de rosette.

HORS D'OEUVRES.

Tartines aux cervelles de veau.
Saucisson de Brunswick.

ОБѢДЪ 40.

Супъ пюре изъ луку.

Супъ консоме съ фаршированною капустою.

Пирожки рисоли изъ рыбы.

Гвисъ изъ поросёнка, по-нѣмецки.

Сиги жареные на ростѣ, по-англійски.

Телячья грудинка, фаршированная черносливомъ.

Тортъ изъ цыплятъ, по-польски.

Жаркое, филей изъ барашка, по-татарски.

Картофель (à la maître d'hôtel).

Пирогъ изъ слоёнаго тѣста съ орѣхами.

Шарлотъ изъ бисквиту съ мороженымъ.

Закуски.

Ушки телячьи маринованныя.

Тартины съ сальпикономъ.

DINER 40.

Potage purée d'ognons.

Consommé aux choux farcis.

Petites rissoles de poisson.

Quartier de cochon de lait à l'allemande.

Lavarets grillés à l'anglaise.

Poitrine de veau farcie de pruneaux.

Tourte garnie de petits poulets à la polonaise.

Rôti, filets de mouton à la tartare.

Pommes de terre à la maître d'hôtel.

Gâteaux de Pithiviers aux avelines.

Charlotte froide à la glace.

HORS D'OEUVRES.

Oreilles de veau marinées.

Tartines garnies au salpicon.

ОБѢДЪ 41.

Супъ изъ молодаго барашка съ рисомъ.
Супъ консоме съ фикателями.
Тартлеты съ выпускными яйцами.
Пастетъ съ вѣтчиною, по-французски.
Штуфадъ съ красною капустою.
Филеи съ налимовъ въ папильотахъ.
Каплунъ натурально.
Жаркое, дикія утки-чирки.
Лукъ фаршированный, по-испански.
Пудингъ изъ хлѣба, съ сабаіономъ.
Желе (à la d'Artois) въ пирожкахъ.

Закуски.

Тонъ маринованный.
Колбаса ліонская.

DINER 41.

Potage d'agneau au riz.
Consommé aux quenelles frites.
Tartelettes aux oeufs pochés.
Pâté de jambon à la française.
Côte de boeuf à l'étoufade garnie aux choux rouge.
Filets de lotte en papillotes.
Chapon au gros sel.
Rôti, sarcelles.
Ognons farcis à l'espagnole.
Pouding de pain à la sabayon.
Gelée à la d'Artois.

Hors d'oeuvres.

Thon mariné.
Saucisson de Lyon.

ОБѢДЪ 42.

Супъ пюре изъ гороху съ гарниромъ.

Супъ консоме съ гречневою кашею.

Суфле изъ прозрачныхъ блиновъ.

Бифстексъ жареный, по-французски.

Телячьи молоки съ разнымъ гарниромъ.

Филеи изъ тетеревей съ маседуаномъ.

Вольвантъ, гарнированный лягушками.

Жаркое, пулярда по-польски.

Шампиньоны натурально.

Тортъ изъ рису съ мармеладомъ абрикоснымъ.

Кремъ заварный въ чашкахъ.

Закуски.

Ракъ морской маринованный.

Тартины съ телячьею печенкою.

DINER 42.

Potage purée de pois, garni.

Consommé à la sarrasin.

Soufflée de beignets à la varsovienne.

Biftecks sautés au vin de Madere.

Ris de veau à la finançière.

Filets de coq de bruyère, à la macedoine.

Vol-au-vent garni de grenouilles.

Rôti, poularde à la polonaise.

Croûte aux champignons.

Tourte de riz à la marmelade d'abricots.

Crême au bain-marie.

HORS D'OEUVRES.

Homard mariné.

Tartine au foie de veau.

ОБѢДЪ 45.

Супъ пюре изъ зайцевъ, по-малороссiйски.

Супъ консоме съ манною крупою.

Пирожки (sausselis) съ фаршемъ.

Студень изъ телячьихъ ножекъ и грудинокъ.

Филей изъ лося, по-польски.

Миноги, по-французски.

Цыплята съ огурцами.

Гусь фаршированный яблоками.

Горохъ по-французски со шпигомъ.

Вафли портерныя.

Пломбиръ рисовый, по-португальски.

Закуски.

Холодные крепинеты изъ дичи.

Сырты натурально.

DINER 43.

Potage purée de lièvres, à la russe.

Consommé à la semoule.

Petits sausselis à la bourgeoiss.

Aspic de pieds et poitrine de veau à la russe.

Filets d'elan, à la polonaise.

Matelote de lamproie.

Petits poulets, aux concombres.

Rôti, oie farcie de pommes.

Petits pois à la française avec lard fumé.

Gaufres au porter à l'anglaise.

Plombières de riz, à la portugaise.

HORS D'OEUVRES.

Crépinettes de gibier à la gelée.

Petits poissons salés.

ОБѢДЪ 44.

Супъ лейзенованный, зъ фаршированными огурцами.
Супъ консоме съ налѣсниками.
Крокеты изъ рыбы съ бешемелью.
Солонина съ хрѣномъ на холодное.
Индѣйка фаршированная сосисками.
Гатчинскія форельки съ равиготомъ.
Кнели изъ куръ, съ консоме.
Жаркое, телятина, шпигованная вишнями.
Яичница съ труфелемъ.
Нокль съ вареньемъ, по-нѣмецки.
Кремъ изъ каштановъ, съ мараскиномъ.

Закуски.

Форшмакъ изъ телятины.
Языкъ фаршированный.

DINER 44.

Potage lié, aux concombres farcis.
Consommé garni à la polonaise.
Croquettes de poisson à la béchamel.
Culotte de boeuf salé à la gelée, sauce au refort.
Dindon farci de saucisses, à l'allemande.
Petites truites de Gatchina, à la ravigote.
Quenelles de volaille au consommé.
Rôti, quartier de veau piqué aux cerises.
Oeufs brouillés aux truffes.
Gâteaux à l'allemande au confiture.
Crême de marrons au marasquin.

HORS D'OEUVRES:

Forchmak de veau.
Langue de boeuf farcies.

ОБѢДЪ 15.

ДЛЯ СЫРНОЙ НЕДѢЛИ (МАСЛЯНИЦЫ).

Супъ изъ щавеля, лейзенованный съ рыбою.
Супъ изъ черники съ ноклями.
Кулебяка изъ блиновъ съ фаршемъ.
Бѣло-рыбица подъ маіонезомъ.
Котлеты изъ рыбы со спаржею.
Суфле съ пармезаномъ, по-италіански.
Лапша на молокѣ съ ванилью.
Пискари и снѣтки жареные.
Картофель подъ бешемелью.
Пирожки (Couglauffles), по-нѣмецки.
Мороженое, глясованное въ печкѣ.

Блины.

Гречневые натурально.
Изъ манныхъ крупъ.
Изъ суфле съ мармеладомъ.

DINER 45.

POUR LA SEMAINE DE CARNAVAL.

Potage à l'oseille lié, et garni de poisson.

Potage de mertille aux nelles.

Coulebac de beignets à la russe.

Albe à la mayonaise.

Côtelettes de poisson aux pointes d'asperges.

Soufflée au parmesan à l'italienne.

Nouilles à la vanille.

Goujons, et chabots, frits.

Pommes de terre à la béchamel.

Petits couglauffles à l'allemande.

Gâteaux à la glace, glacés au four.

BEIGNETS.

De sarrasin au naturel.

— semoule.

— soufflée à la marmelade.

ОБѢДЪ 46.

ДЛЯ СЫРНОЙ НЕДѢЛИ (МАСЛЯНИЦЫ).

Супъ пюре изъ луку съ кнелями.

Супъ изъ корюшки, по-ливонски.

Пирожки розенгарда.

Судакъ подъ бѣлымъ соусомъ.

Пастетъ изъ макароновъ, съ копченою лососиною.

Стерляди натурально.

Каша изъ ячныхъ крупъ, со сметаною.

Селёдки свѣжія, жареныя.

Шпинатъ зимній (ярмушъ), съ крутонами.

Кремъ заварной, съ меринтою.

Желе изъ анжелики.

Блины.

Рисовые натурально.

Изъ кукурузной муки съ пармезаномъ.

Яблочные.

DINER 46.

POUR LA SEMAINE DE CARNAVALE.

Potage purée d'ognons aux quenelles.

Potage d'éperlan à la livonienne.

Petits pâtés à la rosengarde.

Soudac à la maître d'hôtel.

Pâté de macaroni garni de saumon fumé.

Petits sterlets au naturel.

Gruau d'orge à la polonaise.

Harengs frits.

Epinards d'hiver à la bourgeoise.

Crême soufflée à la gelée de fruits.

Gelée d'angélique.

Beignets.

De riz au naturel.

— blé de Turquie au parmesan.

— pommes.

ОБѢДЪ 47.

ДЛЯ СЫРНОЙ НЕДѢЛИ (МАСЛЯНИЦЫ).

Супъ пюре изъ чечевицы съ кореньями.

Супъ изъ сухихъ фруктовъ съ равіолями.

Хрустады изъ хлѣба, съ ершевыми филеями.

Осетрина холодная съ хрѣномъ.

Вольвантъ съ фаршированною кнелью.

Ньовки по-италіански, съ пармезаномъ.

Пирожки малороссійскіе.

Филеи изъ плотвы жареныя.

Яичница со спаржею.

Миндальные кольцы.

Кремъ заварной съ кармелемъ въ чашкахъ.

Блины.

Гречневые здобные.

Картофельные.

Прозрачные съ творогомъ.

DINER 47.

POUR LA SEMAINE DE CARNAVALE.

Potage purée de lentilles aux légummes.

Potage de fruits secs aux ravioles.

Petites croustades de pain garnies de filets de gremilles.

Darne d'esturgeon froid, sauce au raifort.

Vol-au-vent de quenelles de poisson aux champignons.

Niovki à l'italienne au parmesan.

Petits pâtés de sarrasin à la russe.

Filets de rotengles frits.

Oeufs brouillés aux pointes d'asperges.

Petits gâteaux d'amandes à la russe.

Crême brûlée, au bain-marie.

BEIGNETS.

de pâte à la russe.

— pommes de terre.

au fromage.

ОБѢДЪ 48.

ДЛЯ СЫРНОЙ НЕДѢЛИ (МАСЛЯНИЦЫ)

Супъ молочный съ лапшею.
Уха изъ рыбы съ кнелями.
Вольванты съ морковью каротелью.
Судакъ на холодное съ разнымъ салатомъ.
Пастетъ съ лососиною горячій.
Соте изъ окуней съ шампиньонами.
Вареники съ творогомъ.
Навага жареная.
Спаржа съ сабаіономъ.
Баба съ мармеладомъ.
Желе изъ клюквы.

Блины.

Съ гречневою кашею.
Изъ кукурузной муки.
Прозрачные натурально.

DINER 48.

POUR LA SEMAINE DE CARNAVALE.

Potage au lait aux nouilles.

Potage de poisson aux quenelles.

Petits vol-au-vent garnis de carottes à la béchamel.

Soudac à la provençale.

Pâté de saumon, chaud.

Sauté de filets de perches aux champignons.

Vareniki aux fromage à la polonaise.

Navagas frits.

Asperges au naturel sauce sabayon.

Baba à la marmelade.

Gelée de canneberge.

Beignets.

aux gruau de sarrasin.

de blé de Turquie.

au naturel.

ОБѢДЪ 49.

ДЛЯ СЫРНОЙ НЕДѢЛИ (МАСЛЯНИЦЫ).

Супъ изъ перловыхъ крупъ со сметаною.
Бульонъ изъ грибовъ съ лазанками.
Пирогъ изъ блиновъ съ кашею.
Холодное изъ рыбы съ прованскимъ соусомъ.
Форель по-флотски.
Пудинги изъ рыбы фаршированные.
Струцель, по-нѣмецки съ изюмомъ.
Сиги жареные на ростѣ.
Крокеты изъ картофеля съ бешемелью.
Тортъ изъ бисквита, изъ ржанаго хлѣба.
Бланманже съ горькимъ миндалемъ.

Блины.

Гречневые заварные.
Красные изъ моркови.
Съ мармеладомъ.

DINER 49.

POUR LA SEMAINE DE CARNAVALE.

Potage l'orge perlé à la crême.

Bouillon de champignons aux lazagnes.

Pâté – beignet garni de gruau.

Filets de poisson à la provençale.

Truite à la matelote.

Pouding de poisson farcis.

Petits gâteaux à l'allemande au raisin de corinthe.

Lavarets grilles à l'anglaise.

Croquettes de pommes de terre à la béchamel.

Tourte de biscuit au pain de seigle.

Blanc-manger d'amandes.

Beignets.

de sarrasin.

de carotes.

à la marmelade.

ОБѢДЪ 50.

ДЛЯ СЫРНОЙ НЕДѢЛИ (МАСЛЯНИЦЫ).

Борщъ изъ рыбы съ ушками.

Лапша натурально.

Пирожки изъ слоёнаго тѣста съ рисомъ.

Маіонезъ изъ линей.

Щука фаршированная съ соусомъ.

Пастетъ изъ судака, съ рубленными шампиньонами.

Сырники по-польски.

Караси жареные.

Дрочена.

Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ изюмами.

Кремъ заварной съ малиною.

Блины.

Изъ крупчатой муки.

Съ яйцами.

Съ вареньемъ.

DINER 50.

POUR LA SEMAINE DE CARNAVALE.

Potage borsche de poisson.
Nouilles au naturel.
Petits pâtés au riz.
Mayonaise de tanches.
Brochet farci à l'espagnole.
Pâté de soudac aux fines herbes.
Petits gâteaux de fromage à la polonaise.
Carassin frits.
Omelette à la russe.
Pouding de semoule au raisin de corinthe.
Crême de framboise au bain-marie.

BEIGNETS.

de farine.
aux oeufs.
aux confiture.

ОБѢДЪ 51.

ДЛЯ СЫРНОЙ НЕДѢЛИ (МАСЛЯНИЦЫ).

Супъ изъ рыбы съ лапшею.

Грѣтое пиво со сметаною.

Тортъ изъ рыбы съ анчоусовымъ масломъ.

Судакъ натурально съ картофелемъ.

Филей изъ щуки съ капустою.

Вольвантъ гарнированный раками.

Налѣсники съ творогомъ.

Жаркое монаховъ Бернардиновъ.

Земляныя груши съ сабаіономъ.

Пончки изъ формы съ вареньемъ.

Кремъ изъ саго съ мараскиномъ.

Блины.

Рисовые съ пармезаномъ.

Картофельные на дрожжахъ.

Кисло-сладкіе.

DINER 51.

POUR LA SEMAINE DE CARNAVALE.

Potage de poisson aux nouilles.
Potage de bière à la polonaise.
Tourte de poisson au beurre d'anchois.
Soudac au naturel garni de pommes de terre.
Chartreuse de brochet à l'allemande.
Vol-au-vent garni aux queues d'écrevisses.
Nalesniki, à la polonaise.
Rôti des moines Bernardins.
Topinambour au naturel sauce sabayon.
Beignets aux confitures à la polonaise.
Crême de sagou au marasquin.

Beignets.

de riz au parmesan.
— pommes de terre.
à la russe.

ОБѢДЪ 32.

ДЛЯ СЫРНОЙ НЕДѢЛИ (МАСЛЯНИЦЫ).

Уха изъ разной рыбы съ кореньями.

Похлѣбка съ картофелемъ.

Кулебяка съ сигомъ.

Винигретъ изъ рыбы.

Котлеты пожарскіе.

Пастетъ изъ яицъ по-французски.

Плацынды по-молдавски.

Судакъ жареный.

Рѣпа печеная на ростѣ.

Пудингъ по-римски съ фруктами.

Желе изъ лимоновъ.

Блины.

Рисовые съ разсыпчатою кашею.

Пшеничные съ икрою.

Прозрачные съ вареньемъ.

DINER 52.

POUR LA SEMAINE DE CARNAVALE.

Potage de poisson à la russe.

—— de pommes de terre.

Coulebac à la russe garni de lavarets.

Vinaigrette de poisson.

Côtelettes à la Pojarski.

Bordure d'omelette garnie d'œufs à la tripe.

Beignets de fromage à la moldave.

Soudac frits.

Navets rissolés à l'allemande.

Pouding à la romaine aux fruits.

Gelée de citron.

Beignets.

de riz à la polonaise.

au caviar.

aux confitures.

ОБѢДЪ 53.

ПОСТНЫЙ.

Супъ изъ сига съ перловыми крупами.
Окрошка изъ рыбы.
Пирожки съ вязигою.
Рыба заливная, съ хрѣномъ.
Пастетъ изъ судака съ печенками налимовъ.
Осетрина по-мѣщански.
Селянка съ капустою.
Лещи жареные.
Горохъ съ крутонами.
Каша пшенная съ черносливомъ.
Желе изъ фруктъ.

DINER 55.

MAIGRE.

Potage de lavaret à l'orge perlé.
Okrochka de poisson à la russe.
Petits pâtés au visiga.
Aspic de poisson, sauce au raifort.
Pâté de soudac, garni de foies de lotte.
Esturgeon à la bourgeoise.
Selanka aux choux à la russe.
Petits bremes frits.
Petits pois au naturel.
Gruau de millet garni aux pruneaux.
Gelée de fruits.

ОБѢДЪ 54.

ПОСТНЫЙ.

Супъ россольникъ съ осетриною.

Супъ пюре изъ картофеля съ равіолями.

Пирожки растегаи.

Судакъ на холодное съ разнымъ гарниромъ.

Пастетъ по-молдавски, съ соленою рыбою.

Соте изъ линей съ картофелемъ.

Каша грибная изъ смоленскихъ крупъ.

Окуни жареные.

Чечевица съ крутонами.

Оладьи съ вареньемъ.

Компотъ изъ вишень и грушъ.

DINER 54.

MAIGRE.

Potage Rossolnik d'esturgeon.

Potage purée de pommes de terre aux ravioles.

Petits pâtés à la russe.

Soudac froid à la gelée, garni.

Pâté à la moldove garni de poisson salé.

Filets de tanche sautés aux pommes de terre.

Gruau de semoule aux champignons.

Perches frites.

Lentilles au naturel.

Beignets à la russe aux confitures.

Compote de cerises et de poires.

ОБѢДЪ 55.

ПОСТНЫЙ.

Супъ пюре изъ раковъ съ рисомъ.
Уха изъ налимовъ со щавелемъ.
Хрустады изъ каши съ сальпикономъ.
Звено отъ свѣжей белуги натурально.
Пастетъ изъ картофеля съ трескою.
Рулеты изъ рыбы съ лапшею.
Капуста фаршированная.
Корюшка жареная.
Кукуруза натурально.
Гренки съ мармеладомъ чернослива.
Желе изъ апельсинъ.

DINER 55.

MAIGRE.

Potage purée d'écrevisses au riz.

Potage de lotte à l'oseille.

Petites croustades de gruau garnies de salpicon.

Darne de grand esturgeon au naturel.

Pâté de marue au pain grillé.

Filets de poisson gratine et garni de nouille.

Choux farcis, sauce aux champignons.

Eperlans frits.

Blé de Turquie au naturel.

Tartines à la marmelade de pruneaux.

Gelée d'orange.

ОБѢДЪ 56.

ПОСТНЫЙ ГРИБНОЙ.

Супъ пюре изъ гороху съ крутонами.
Бульонъ изъ грибовъ съ лапшею.
Блины гречневые постные.
Тюря изъ кислой капусты.
Крокеты изъ рису съ грибами.
Пастетъ съ картофелемъ.
Гречневая каша жареная.
Оладьи натурально.
Спаржа съ бѣлымъ соусомъ.
Яблоки печеные.
Кисель малиновый.

DINER 56.

MAIGRE.

Potage purée de pois secs.
Bouillon de champignons aux nouilles.
Beignets de sarrasin.
Turia aux choux à la russe.
Croquettes de riz aux champignons.
Pâté de pommes de terre.
Gruau de sarrasin frit.
Oladis à la russe.
Asperges au naturel.
Pommes à la portugaise.
Gelée (kissel) de framboise.

ОБѢДЪ 57.

ПОСТНЫЙ ГРИБНОЙ

Щи съ грибами.

Супъ пюре изъ бобовъ съ крутонами.

Разсыпчатая каша въ горшкѣ.

Винегретъ изъ разностей.

Кулебяка съ грибами и вязигою.

Картофель въ бѣломъ соусѣ.

Полента изъ кукурузной муки.

Грибы жареные.

Цвѣтная капуста натурально.

Лепешки съ макомъ.

Желе изъ грушъ.

DINER 57.

MAIGRE.

Potage aux choux à la russe.
Potage purée d'haricots blancs.
Gruau de sarrasin au naturel.
Vinaigrette maigre.
Coulebac aux champignons.
Pommes de terre à la bourgeoise.
Polenta de blé de turquie.
Champignons frits.
Choux-fleurs au naturel.
Beignets aux oeillettes.
Gelée de poires.

ОБѢДЪ 58.

ПОСТНЫЙ ГРИБНОЙ.

Супъ перловый съ грибами.

Окрошка изъ разностей.

Ватрушки съ лукомъ.

Голубцы малороссійскіе.

Пастетъ изъ лапши съ равіолями.

Хрустады изъ хлѣба съ шампиньонами.

Саго на красномъ винѣ съ корицею.

Картофель печеная на ростѣ.

Бобы натурально.

Каша манная на миндальномъ молокѣ.

Компотъ изъ яблокъ и черносливу.

DINER 58.

MAIGRE.

Potage à l'orge perlé aux champignons.

Okrochka à la russe.

Watrouchki aux ognons.

Choux farcis à la russe.

Pâté de nouilles garni aux ravioles.

Petites croustades de pain aux champignons.

Sagou au vin rouge.

Pommes de terre rissolées.

Haricots au naturel.

Gruau de semoule au lait d'amande.

Compote de pommes et de pruneaux.

ОБѢДЪ 59.

ДЛЯ РОЖДЕСТВЕНСКАГО СОЧЕЛЬНИКА (*).

Кутья изъ пшеницы съ макомъ.
Кутья изъ рису съ миндалемъ.
Супъ миндальной съ сагомъ.
Пирожки съ кашею.
Пирожки съ вязигою и рыбою.
Студень изъ рыбы съ хрѣномъ.
Вареники съ капустою.
Вареники съ черносливомъ.
Карпъ съ медомъ.
Ватрушки съ вареньемъ.
Ватрушки съ яблоками.
Рыба жареная.
Лепешки съ макомъ.
Лепешки съ мармеладомъ.
Компотъ изъ фруктъ сушеныхъ.
Кисель миндальный.
Кисель изъ клюквы.

(*) О накрытіи стола съ подробнымъ объясненіемъ сказано ниже.

DINER 59.

POUR LA VEILLE DE NOEL.

Koutia de froment aux oeillettes.

Koutia de riz aux d'amandes.

Potage d'amandes au sagou.

Petits pàtés russe garni de gruau.

Petits pâtés garni de poisson.

Aspic de poisson à la russe, sauce au raifort.

Vareniki aux choux.

Vareniki à la marmelade de pruneaux.

Carpe à la polonaise sauce au miel.

Vatrouchki au confiiture.

Vatrouchki de pommes.

Poisson frit.

Beignets aux oeillettes.

Beignets à la marmelade.

Compote de fruits.

Gelée kissel d'amande.

Gelée kissel de canneberge.

ОБѢДЪ 60.

ВЪ ДЕНЬ СВ. ПАСХИ (*).

Пасха изъ творогу.
Яйца крашеные.
Куличъ.
Барашекъ изъ масла.
Вѣтчина свѣжо-просольная.
Вѣтчина копченая.
Сосиски.
Барашекъ фаршированный.
Голова дикаго вепря фаршированная.
Поросёнокъ фаршированный.
Индѣйка фаршированная картофелемъ съ труфелями.
Телятина жареная, по-польски.
Глухарь фаршированный.
Пляцки.
Баба натурально, и съ шафраномъ.
Баба съ мармеладомъ.
Марцыпаны.
Тортъ вѣнскій.
Кремъ съ мараскиномъ.
Желе съ ананасами.

(*) О накрытіи стола сказано ниже.

DINER 60.

POUR LE St. JOUR DE PAQUES.

Pâque de fromage.

Oéufs de pâque.

Pain pour la fête de Pâques;.

Agneau de beurre.

Jambon au naturel.

Jambon à la gelée.

Saucisses.

Agneau farci à l'allemande.

Hure de sanglier farcie à la française.

Cochon de lait farci à la russe.

Dindon farci à la polonaise.

Quartier de veau rôti.

Coq de bruyère farci.

Gâteaux à la polonais.

Baba au naturel et au safran.

Baba à la marmelade.

Massepains royaux.

Tourte viennoise.

Crême au marasquin.

Gelée d'ananas.

I.

31) СУПЪ ИЗЪ УТКИ СЪ ПЕРЛОВЫМИ КРУПАМИ, ПО-ПОЛЬСКИ.

Potage de canards à l'orge perlé.

Положить въ кастрюлю нужное количество очищенныхъ, вымытыхъ и заправленныхъ утокъ, (полагая на 6 персонъ одну штуку) налить воды и поставить на огонь; когда закипитъ, выбрать оныя въ холодную воду, вымыть, разрѣзать на части, положить въ кастрюлю, налить процѣженнымъ сквозь салфетку собственнымъ бульономъ, снабдить по вкусу солью, пряностями и кореньями, опустить немного вымытой перловой крупы, и варить на легкомъ огнѣ до мягкости, а когда будетъ готово, выбрать пряности и коренья, снять сверху жиръ и отпустить.

32) СУПЪ ИЗЪ РАЗНЫХЪ КОРЕНЬЕВЪ СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ ПО-ИТАЛІАНСКИ.

Potage printanier à l'italienne au parmesan.

Нарѣзать выемкою петрушки, селлерею, порею, моркови, рѣпы, мелкаго луку, капусты, и обланжирить, а когда закипитъ, отлить на друшлакъ, сложить въ кастрюлю, налить 1-мъ бульономъ и сварить до мягкости; потомъ отбить въ кастрюлю 6-ть желтковъ, положить $^1/_2$ фунт. истертаго пармезану и $^1/_4$ фунт. швейцарскаго сыру, размѣшать оное и развести полубутылкою сливокъ, (*) а предъ отпускомъ влить въ лейзонъ суповую ложку горячаго

(*) Пропорція лейзону на 10 персонъ.

бульона, размѣшать и процѣдить сквозь рѣдкое сито въ супъ.—Отпустить съ крутонами изъ корки бѣлаго хлѣба.

33) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ТЫКВЫ.

Potage purée de potiron.

Взять нужное количество дозрѣлой желтой тыквы, очистить средину оной, срѣзать сверху корку, раздѣлить ломтиками, положить въ кастрюлю, влить немного воды и разварить до мягкости; потомъ положить немного сливочнаго масла, размѣшать, развести съ кипяченымъ молокомъ, протереть сквозь частое сито, сложить снова въ кастрюлю, разогрѣть и разведя молокомъ, какъ быть должно супу, снабдить по вкусу солью и мелкимъ сахаромъ.— Гренки подаются особо на тарелкѣ.

34) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ВѢТЧИНЫ.

Potage purée de Jambon.

Изрубить мелко безъ жиру свареной вѣтчины, истолочь въ каменной ступкѣ, (подливая бульономъ) протереть сквозь сито, сложить въ кастрюлю, прибавить немного [1]пюре изъ луку и краснаго соусу, ложку [2]пюре изъ томатовъ, развести бульономъ, какъ быть должно супу и протереть сквозь салфетку, а за $^1/_4$ часа до отпуска разогрѣть на плитѣ, (не заварить) влить скипяченой $^1/_2$ бутылки хорошей мадеры, стаканъ малаги, и размѣшать съ $^1/_8$ сливочнаго масла. — Подавать съ гренками.

35) СУПЪ ИЗЪ ГУСИНЫХЪ ПОТРОХОВЪ.

Potage d'oies à la russe.

Очищенные гусиные потроха т. е. желудокъ, печенки,

Кн. I, стр. [1]292. [2]291.

шейки, крылья и ножки обланжирить, а когда закипитъ, выбрать въ холодную воду, вымыть, раздѣлить порціонными кусками, сложить въ кастрюлю, положить обточенныхъ кореньевъ, петрушки, селлерею, порею, соленыхъ огурцовъ и мелкаго луку, налить 1-мъ бульономъ, съ частію огуречнаго россола и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; за 15 минутъ до отпуска запасеровать на маслѣ соотвѣтственное количество муки, развести процѣженнымъ сквозь сито супомъ и скипятить на плитѣ; когда будетъ готово, потроха съ кореньями выложить въ суповую чашку, а супъ залейзеновать [1]лейзономъ изъ сливокъ, снабдить по вкусу солью, процѣдить въ чашку, и опустить немного рубленой зеленой петрушки и сваренныхъ [2]кнелей.

36) СУПЪ РАКОВЫЙ ПО-МѢЩАНСКИ.

Potage d'écrevisses à la bourgeoise.

Вымыть до чиста нужное число крупныхъ раковъ, положить въ кастрюлю, налить 1-мъ бульономъ, и сваривъ до готовности, выбрать на тарелку, а изъ бульона сдѣлать жидкій соусъ и кипятить оный на легкомъ огнѣ, (снимая накипь сверху), пока не очистится совершенно; очистить раковыя шейки и клешни, положить въ кастрюлю и поставить подъ крышку на паръ; приготовить [3]кнели изъ рыбы на раковомъ маслѣ, выдѣлать на чайной ложкѣ, и сваривъ въ соленомъ кипяткѣ, выбрать, осушить отъ воды и положить въ кастрюлю къ раковымъ шейкамъ; потомъ раковыя спинки очистить внутри, нафаршировать разсыпчатою [4]кашею изъ смоленскихъ крупъ, смазать сверху яйцемъ и заколе-

Кн. I стр. [1]284. [2]278. [3]278. [4]280.

ровать въ печкѣ, а предъ отпускомъ развести соусъ бульономъ, какъ должно быть супу, снабдить по вкусу солью, процѣдить сквозь сито въ суповую чашку, размѣшать съ $1/8$ сливочнаго масла, положить вышесказанные гарниры и немного рубленнаго свѣжаго укропа.

37) СУПЪ КРЕМЪ ИЗЪ РИСУ.

Potage crême de riz.

Обланжирить нужное количество рису, когда закипитъ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, сложить въ кастрюлю, положить кусочекъ масла, и наливъ 1-мъ бульономъ, сварить до мягкости; потомъ прибавить еще кусочекъ сливочнаго масла, разбить лопаткою до гладкости, протереть сквозь сито, развести бульономъ пожижѣ и протереть сквозь салфетку; когда будетъ готово, слить въ кастрюлю, покрыть крышкою и поставить въ холодное мѣсто. Нарѣзать выемкою петрушки, селлерею и порею, обланжирить въ водѣ, и уваривъ въ бульонѣ до мягкости, поставить на паръ.

Очистить, вымыть и заправить нужное количество маленькихъ цыплятъ, сложить въ кастрюлю, налить бресомъ и сварить до готовности; потомъ выбрать на доску, раздѣлить на части и соединить съ кореньями, а бресъ процѣлить сквозь салфетку, снять до чиста жиръ и влить въ гарниръ; предъ отпускомъ разогрѣть супъ, (не заварить), снабдить по вкусу солью и опустить въ оный гарниры, съ частію рубленной зеленой петрушки.

38) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ КУРЪ СЪ РАВІОЛЯМИ.

Potage purée de volaille aux ravioles.

Приготовить супъ пюре изъ куръ, см. кн. I, стр. 63 и равіоли, кн. I, стр. 78. Предъ отпускомъ разогрѣть на плитѣ до горячаго состоянія, (не заварить), вылить въ суповую чашку и опустить въ оный свареные равіоли.

39) СУПЪ ИЗЪ МОЛОДАГО ГОРОХУ СЪ РИСОМЪ.

Potage purée de pois verts au riz.

Приготовить супъ пюре изъ зеленаго гороху, смотри кн. I, стр. 63. За 10 минутъ до отпуска разогрѣть на плитѣ, не отступно мѣшая, и когда будетъ горячь, опустить въ оный, мягко отвареннаго въ бульонѣ, рису (*) и столько же сваренаго для гарнира зеленаго молодаго [1]гороху.

40) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ЛУКУ.

Potage purée d'ognons.

Обланжирить въ водѣ и сварить въ бульонѣ до мягкости нужное количество рису, протерѣть оный сквозь сито, сложить въ кастрюлю, размѣшать до гладкости, положить столько же [2]пюре изъ луку, развести бульономъ и протереть сквозь салфетку, а предъ отпускомъ влить бутылку хорошаго лафиту, разогрѣть, (не отступно мѣшая), положить $^1/_4$ фунт. сливочнаго масла и кусокъ хорошаго глясу.

(*) На каждую персону по столовой ложкѣ.

Кн. I, стр. [1]267, [2]292.

41) СУПЪ ИЗЪ МОЛОДАГО БАРАШКА СЪ РИСОМЪ.

Potage d'agneau au riz.

Раздѣлить на части молодаго барашка, положить въ кастрюлю, налить водою и обланжирить, а когда закипитъ, выбрать въ холодную воду, вымыть и разрѣзать порціонными кусками; обланжирить соотвѣтственное количество рису, на точить кореньевъ, петрушки, селлерею и порею, очистить мелкаго луку, обланжирить оное все вмѣстѣ, отлить на друшлакъ и перелить холодною водою; потомъ положить въ кастрюлю часть рису, а сверхъ онаго изрѣзанные куски барашка, покрыть рисомъ и кореньями, и положивъ снова частицы барашка, продолжать накладывать до половины кастрюли, потомъ налить процѣженнымъ бульономъ, въ которомъ баранина бланжирилась, снабдить по вкусу солью и перцемъ, положить ½ фунт. сливочнаго масла и сварить покрытымъ до мягкости.—Подавать консоме въ чашкахъ, а рисъ съ барашкомъ въ серебренной кастрюлѣ.

42) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ГОРОХУ СЪ ГАРНИРОМЪ.

Potage purée de pois, garni.

Вымыть нужное количество желтаго сухаго гороху и положить въ кастрюлю, потомъ положить туда же полфунта сырой вѣтчины и очищенныхъ кореньевъ, петрушки, моркови и луку, каждаго по двѣ штуки, налить водою, скипятить на плитѣ и поставить въ горячую печку покрытымъ; когда упрѣетъ, протереть сквозь сито, развести бульономъ и кипятить на легкомъ огнѣ, снимая сверху накипь, пока не очистится совершенно, а предъ отпускомъ протереть

сквозь салфетку, и снабдивъ по вкусу солью и крупнымъ перцемъ, опустить въ оный гарниръ.

ГАРНИРЪ.

Обланжирить въ водѣ свиные хвосты, а когда закипитъ, вынуть на доску, раздѣлить по составамъ, обжарить на маслѣ до колера и сварить въ красномъ соусѣ до мягкости; нарѣзать также копченой, свиной грудинки, обжарить оную на маслѣ до колера, налить соусомъ и сварить вмѣстѣ съ хвостами; потомъ обжарить такое же количество свиныхъ [1]сосисекъ, нарѣзать умѣренными кусками, очистить отъ кожи, положить въ кастрюлю, и поставивъ покрытыми на паръ, приготовить такую же пропорцію маленькаго луку, смотри гарниры, кн. I, стр. 265. Предъ отпускомъ выложить оное вмѣстѣ съ соусомъ въ супъ.

43) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ЗАЙЦЕВЪ ПО-МАЛОРОССІЙСКИ.

Potage purée de lièvre, à la russe.

Приготовить нужное число зайцевъ, снять мягкія части съ костей, очистить отъ жилъ, сложить на растопленное масло въ сотейникъ, и запасеровавъ на огнѣ до готовности, остудить въ холодномъ мѣстѣ, а потомъ изрѣзать оныя бланкетомъ, сложить въ кастрюлю и покрыть крышкою; остальныя мягкія части изрубить мелко, истолочь въ ступкѣ и протереть сквозь сито; кости сложить въ умѣренную кастрюлю, снабдить пряностями, налить свекольнымъ квасомъ, съ частію сметаны, и варить на огнѣ 4 часа.

Предъ отпускомъ, вышесказанное пюре изъ зайцевъ

---

[1] Кн. I, стр. 298.

выложить въ кастрюлю, положить столько же [1]пюре изъ перловыхъ крупъ, и размѣшавъ оное, развести до надлежащей густоты, процѣженнымъ изъ заячьихъ костей сокомъ и бульономъ; потомъ протерѣть сквозь салфетку, и за 10 минутъ до отпуска разогрѣть на плитѣ, (не заварить), снабдить по вкусу солью, положить немного сливочнаго масла, хорошей сметаны, и отпустить со слѣдующими гренками.

ГРЕНКИ МАЛОРОССІЙСКІЕ ДЛЯ СУПУ ИЗЪ ЗАЙЦА.

Нарѣзать изъ корки бѣлаго хлѣба нужное число продолговато-овальныхъ гренокъ, выбрать мякишь изъ средины, наложить каждую приготовленнымъ изъ филеевъ бланкетомъ, и сложивъ оныя на серебреное блюдо, полить сверху сметаною и поставить въ горячую печку; когда заколеруются, полить снова сметаною и продолжать поливать оною, пока гренки не напитаются на сквозь; верхній же слой должно посыпать тертымъ хлѣбомъ и заколеровать.

44) СУПЪ ЛЕЙЗЕНОВАННЫЙ СЪ ФАРШИРОВАННЫМИ ОГУРЦАМИ.

Potage liè aux concombres farcis.

Скипятить нужное количество 1-го бульону и предъ отпускомъ залейзеновать [2]лейзономъ изъ сливокъ, (полагая на каждую персону по 1 желтку), процѣдить сквозь сито въ суповую чашку, снабдить по вкусу солью и опустить фаршированные огурцы.

Кн. I, стр. [1]289. [2]284.

ОГУРЦЫ ФАРШИРОВАННЫЕ.

Очистить отъ верхней кожи нужное число одинаковой величины свѣжихъ огурцовъ, разрѣзать по поламъ, выбрать выемкою средину и обланжирить, а когда закипятъ, отлить на холодную воду, и осушивъ на салфеткѣ, нафаршировать нѣжною [1]кнелью, сложить на сотейникъ, налить бульономъ и сварить подъ крышкою до мягкости.

—

II.

31) КОНСОМЕ СЪ КЛЕЦКАМИ ИЗЪ КАРТОФЕЛЯ.

Consommé aux closes de pommes de terre.

Скипятить нужное количество [2]консоме, и предъ отпускомъ опустить сваренныя въ бульонѣ изъ картофеля клёцки.

КЛЕЦКИ ИЗЪ КАРТОФЕЛЯ.

Просѣять на столъ полфунта муки, положить столько же тертаго бѣлаго хлѣба, картофельнаго пюре, масла, 6 яицъ, соли, мушкатнаго орѣха и сколько окажется нужнымъ сливокъ, смѣсить все вмѣстѣ, положить въ кипятокъ пробу, и удостовѣрившись, что клёцки не тверды и не мягки (*), выдѣлать оныя слѣдующимъ способомъ: Скатать кругло кусокъ тѣста, величиною съ куриное яйце, и провести онымъ вдоль опрокинутой терки, прижавъ

Кн. I, стр. [1]278. [2]276.

(*) Въ твердыя прибавляется масло и пюре изъ картофеля, а въ мягкія—яйца и мука.

плотно двумя пальцами, дабы образовались на клёцкѣ правильныя шишки, (терку посыпать картофельною мукою), положить на подслоенный масломъ сотейникъ и продолжать такимъ образомъ до послѣдней; за 10 минутъ предъ отпускомъ, налить бульономъ и сварить подъ крышкою.

32) ОКРОШКА ИЗЪ ДИЧИ.

Hachis de gibier à la russe.

Для окрошки употребляется жареная крупная дичь или живность, телятина, баранина, и сваренныя, вѣтчина, солонина, или копченый языкъ, слѣдующимъ способомъ: нарѣзать четыреугольными кусочками назначенное изъ вышесказаннаго для окрошки, прибавить подобно нарѣзанныхъ, очищенныхъ, свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ, сваренныхъ яицъ, мелко изрубленныхъ, зеленаго луку, кервелю, укропу, астрагону, сложить все въ суповую чашку, положить соотвѣтственное количество хорошей сметаны, развести квасомъ или кислыми щами, какъ быть должно супу, и снабдивъ по вкусу солью и перцемъ, опустить въ чашку кусокъ чистаго льду.

33) КОНСОМЕ СЪ КЕРВЕЛЕМЪ.

Consommé aux cerfeuil.

Скипятить въ кастрюлѣ нужное количество консоме, и предъ отпускомъ опустить немного очищеннаго и вымытаго кервеля.

34) КОНСОМЕ СЪ ЛАТУКОМЪ И ПАРМЕЗАНОМЪ.

Consommé aux laitues à l'italienne.

Приготовить консоме съ латукомъ и разными кореньями, какъ сказано кн. I, стр. 86, и предъ отпускомъ опустить въ оный немного тертаго пармезану.

35) КОНСОМЕ СО СПАРЖЕЮ.

Consommé aux pointes d'asperges.

Очистить и нарѣзать правильно мягкой спаржи отъ головки, и сваривъ въ соленомъ кипяткѣ до мягкости, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою и осушить на салфеткѣ; потомъ приготовить изъ корки бѣлаго хлѣба круглые или овальные крутоны, выбрать изъ средины оныхъ мякишь, наложить спаржею, окропить масломъ, посыпать тертымъ пармезаномъ, и покрывъ вторымъ крутономъ, сложить на подслоенное масломъ блюдо, а за 10 минутъ до отпуска, подлить немного жирнаго консоме, поставить въ горячую печку, и когда заколеруются, заглясеровать. Подавать вмѣстѣ съ консоме.

36) КОНСОМЕ СО ЩАВЕЛЕМЪ.

Consommé à l'oseille.

Предъ отпускомъ опустить въ кипячее консоме очищенный и вымытый, молодой щавель.

37) СУПЪ КАЛІЯ СЪ АСТРАГОНОМЪ.

Potage calia à l'estragon.

Приготовить нужное количество консоме, прибавить по вкусу огуречнаго россола, и очистить бѣлками, (*) а за 5

(*) Кн. I см. консоме стр. 276.

минутъ до отпуска процѣдить въ кастрюлю, скипятить снова, и опустить въ кипячій, очищеннаго и вымытаго, зеленаго, астрагоннаго листу.

38) КОНСОМЕ СЪ ПОРЕЕМЪ И ГРЕНКАМИ.

Consommé aux poireaux.

Нашинковать очищеннаго порею, запасеровать немного на маслѣ, налить бульономъ, и сваривъ на легкомъ огнѣ до мягкости, поступить съ гренками, какъ сказано кн. I, стр. 91.

39) КОНСОМЕ СЪ КЛЕЦКАМИ ГРЕЧНЕВЫМИ.

Consommé aux closes de sarrasin.

Выдѣлать на ложкѣ гречневыя клёцки подобно кнелямъ, сложить на подслоенный масломъ сотейникъ, и сваривъ въ соленомъ кипяткѣ, опустить въ горячій консоме.

ГРЕЧНЕВЫЯ КЛЕЦКИ.

Влить въ кастрюлю ложку сливокъ и столько же растопленнаго масла, и давъ закипѣть на плитѣ, положить ложку гречневой муки, размѣшать, снять съ огня, вбить столько яицъ сколько окажется нужнымъ, дабы масса была умѣренной густоты, и когда проба окажется твердою, прибавить немного сбитыхъ сливокъ или сметаны, въ противномъ случаѣ прибавляется пшеничная мука, заваренная въ другой кастрюлѣ, потомъ выдѣлать и сварить подобно кнелямъ.

40) КОНСОМЕ СЪ ФАРШИРОВАННОЮ КАПУСТОЮ.

Consommé aux choux farcis.

Приготовить фаршированную капусту, какъ сказано

кн. I стр. 77, и сваривъ до мягкости, очистить отъ жиру и опустить въ горячее консоме.

41) КОНСОМЕ СЪ ФРИКАТЕЛЯМИ.

Consommé aux quenelles frits.

Выдѣлать на мукѣ на подобіе желудей нужное количество кнелей, и предъ отпускомъ, изжаривъ оные въ горячемъ фритюре до колера, выбрать друшлаковою ложкою, и осушивъ на салфеткѣ, опустить въ горячее консоме.

42) КОНСОМЕ СЪ ГРЕЧНЕВОЮ КАШЕЮ.

Consommé à la sarrasin.

Сварить гречневую разсыпчатую кашу, какъ сказано, кн. I стр. 280, потомъ изтереть на теркѣ соотвѣтственное количество сыра пармезана, распустить въ кастрюлѣ сливочнаго масла и хорошаго глясу, и когда все будетъ готово, положить въ серебренную кастрюлю рядъ каши, окропить масломъ и глясомъ, посыпать тертымъ пармезаномъ, и положивъ снова каши, продолжать такимъ образомъ до верху; потомъ заколеровать въ горячей печкѣ и отпустить при консоме.

43) КОНСОМЕ СЪ МАННОЮ КРУПОЮ.

Consommé à la semoule.

Скипятить нужное количество очищеннаго консоме, всыпать манной крупы, (полагая на персону чайную ложку), прокипятить съ оною минутъ пять и тотчасъ отпустить.

44) КОНСОМЕ СЪ НАЛѢСНИКАМИ.

Consommé garni à la polonaise.

Испечь нужное число тонкихъ, прозрачныхъ [1] блиновъ

[1] Кн. I стр. 261.

безъ колера, завернуть четыреугольно, обжарить на сливочномъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, и опустить въ горячее консоме.

—

III.

31) ВАТРУШКИ СЪ ТВОРОГОМЪ.

Watrouchki à la russe.

Отжать подъ прессомъ до сухости нужное количество свѣжаго творогу (*), истолочь оный въ каменной ступкѣ съ частію сливочнаго масла, вбить яицъ сколько окажется нужнымъ, дабы масса творогу была умѣренно густа, посолить и протерѣть сквозь сито; потомъ раскатать слоёное тѣсто въ полпальца, вырѣзать круглою выемкою нужное количество кружковъ, смазать каждый яйцемъ, и наложивъ на средину кружка творогу, загнуть или защипать края, сложить на мокрый листъ, смазать сверху яйцемъ, и за 10 минутъ до отпуска поставить въ горячую печку; когда будутъ готовы, вынуть, подчистить снизу, уложить на салфетку и подавать.—Сметана подается особо въ соусникѣ.

32) ПИРОЖКИ ИЗЪ БРІОШНАГО ТѢСТА ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Petits pâtes de pâte à brioche garnis à la française.

Приготовить бріошнаго тѣста, какъ сказано ниже, и когда будетъ готово, помѣсить немного, выложить въ под-

(*) Творогъ долженъ быть хорошаго вкуса и не твердый.

Кн. I, стр. 303.

слоенныя маленькія формы, дать еще поднятся и испечь въ умѣренно горячей печкѣ; предъ отпускомъ срѣзать ровно верхъ, выбрать мякишь, нафаршировать [1]сальпикономъ для крокетовъ, смазать сверху яйцемъ, покрыть срѣзаннымъ верхомъ, и разогрѣвъ въ печкѣ, выложить изъ формочекъ на салфетку.

БРІОШНОЕ ТѢСТО.

Растворить на дрожжахъ опаръ изъ полфунта муки не очень круто, сложить въ кастрюлю и поставить въ теплое мѣсто; потомъ выложить на столъ 1 фунтъ муки, раздвинуть оную такъ, чтобы въ срединѣ образовался кружекъ, въ который положить $^3/_4$ фунта вымытаго, сливочнаго масла, вбить 10 яицъ и замѣсить тѣсто, (забирать постепенно кругомъ муку и разминать такъ, чтобы не было комковъ); когда опаръ поднимется, выложить въ тѣсто и размѣсить до гладкости; потомъ снабдить по пропорціи солью, мелкимъ сахаромъ съ лимонною цедрою, сложить въ обширную кастрюлю, поставить въ теплое мѣсто на 5 часовъ и предъ тѣмъ, когда должно накладывать въ форму или маленькія формочки, выложить на столъ и немного смѣсить.

33) СОСИСКИ ИЗЪ ЗАЙЦА ГЛЯСОВАННЫЯ.

Sausisses de lièvre glacées.

Положить на растопленное масло въ сотейникъ нужное количество сосисекъ изъ зайца, смотри кн. I, стр. 298, и предъ отпускомъ, изжаривъ съ обѣихъ сторонъ до ко-

---

[1] Кн. I стр. 296.

лера, выложить на блюдо и залить соусомъ для бивстексу, смотри кн. I стр. 299.

34) АТЛЕТЫ ИЗЪ ТЕЛЯЧЬИХЪ МОЛОКЪ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Atelets de ris de veau à la française.

Нарѣзать тонкими четыреугольными пластами, сваренныхъ въ бресѣ телячьихъ молокъ, шампиньоновъ, труфелей и свѣжепросольнаго шпику, откипятить на сотейникѣ, соотвѣтственное количество бѣлаго соуса, съ труфельнымъ и шампиньоннымъ сокомъ, и когда совершенно загустѣетъ, прибавить немного рубленныхъ шампиньоновъ, и положивъ вышесказанное, размѣшать и остудить въ холодномъ мѣстѣ; потомъ надѣть правильно на серебренныя шпильки пласты, обровнять, замазать оставшимся на сотейникѣ соусомъ края, запанеровать въ тертый хлѣбъ, потомъ яйце и хлѣбъ, и за 5 минутъ до отпуска, обжаривъ до колера въ горячемъ фритюрѣ, подавать на салфеткѣ съ жареною, зеленою петрушкою.

35) ВОЛЬВАНТЫ СЪ МАКАРОНАМИ ПО-МИЛАНСКИ.

Petits vol-au-vent garnis de macaroni à la milanaise.

Приготовить вольванты, какъ сказано кн. I стр. 97 и потомъ сварить соотвѣтственное количество италіанскихъ макаронъ; когда будутъ готовы, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, и нарѣзавъ правильными продолговатыми кусочками, положить на растопленное въ кастрюлѣ сливочное масло, размѣшать съ тертымъ пармезаномъ, по-

ложить ложку бѣлаго соусу, по вкусу соли, нарѣзаннаго труфеля, и нафаршировавъ вольванты, подавать на салфеткѣ горячими.

36) ПИРОГЪ ИЗЪ БЛИНОВЪ СЪ ТЕЛЯЧЬИМЪ ЛИВЕРОМЪ.

Pâté de beignets à la russe.

Вымыть телячій ливеръ, легкое и сердце, положить въ кастрюлю, налить водою, снабдить солью, пряностями, кореньями, и сваривъ на огнѣ до мягкости, остудить, выбрать изъ бульона безъ кореньевъ и пряностей, изрубить мелко, а когда будетъ готово, заправить солью, перцемъ, мушкатнымъ орѣхомъ и скипяченымъ до густоты соусомъ; печенку же изрѣзать кусками, уложить на растопленное масло въ сотейникъ, покрыть тонкими пластами шпику, снабдить по пропорціи солью, толчеными [1]пряностями, и запасеровавъ въ умѣренно горячей печкѣ, остудить и изрубить мелко, а потомъ сдѣлать изъ прозрачныхъ блиновъ въ шарлотной формѣ пирогъ, перекладывая каждый блинъ фаршемъ, и поступить во всемъ, смотри пастетъ изъ блиновъ, кн. I, стр. 95.

37) ВОЛЬВАНТЫ СЪ УСТРИЦАМИ И БЕШЕМЕЛЬЮ.

Petits vol-au-vent garnis aux huitres à la béchamel.

Приготовить вольванты, какъ сказано, кн. I, стр. 97 и устрицы, кн. I, стр. 306, а за 5 минутъ до отпуска приготовить [2]бешемели изъ сливокъ, влить оный въ каждый воль-

---

Кн. I, стр. [1]288. [2]261.

вантъ по немногу, наложить горячими устрицами, залить снова бешемелью, и т. д. Потомъ верхнюю устрицу заглясеровать глясомъ, и когда будетъ готово, сложить на салфетку и отпустить.

38) КРОКЕТЫ ИЗЪ ТЕЛЯЧЬИХЪ ПОЧЕКЪ СЪ КАШЕЮ.

Croquettes de rognons de veau à la polonaise.

Изрубивъ мелко и запасеровавъ на маслѣ одну луковицу, положить изрѣзанныя ломтиками телячьи почки, размѣшать, покрыть крышкою, и скипятивъ на плитѣ, слить съ нихъ сокъ на сотейникъ, прибавить краснаго соусу, рубленныхъ шампиньоновъ, и выкипятить до совершенной густоты; потомъ положить въ оный почки, размѣшать, снабдить солью и перцемъ и поставить въ холодное мѣсто; за 15 минутъ до отпуска выдѣлать крокеты въ видѣ грушъ, обложить кругомъ тонко, разсыпчатою изъ смоленскихъ крупъ кашею, запанеровать въ тертый хлѣбъ, потомъ яйце и хлѣбъ, и предъ отпускомъ, обжаривъ въ горячемъ фритюрѣ до колера, вправить стебелки изъ зеленой петрушки и уложить на салфетку въ перекладку съ обжаренною зеленью.

39) ПИРОЖКИ (A LA NAPOLÉON) СЛОЕНЫЕ.

Petits pâtes à la Napoléon.

Раскатавъ 7-й разъ слоёное тѣсто въ половину пальца, вырѣзать выемкою нужное число маленькихъ кружечковъ на подобіе вольвантовъ, уложить на листъ, смазать яйцемъ, и сверхъ каждаго кружка положить, продолговатый кусочекъ фарша [1]годиво изъ рябчиковъ съ труфелемъ, сма-

---

[1] Кн. I, стр. 273.

зать сверху яйцемъ, и за $1/4$ часа до отпуска поставить въ горячую печку, а потомъ вынуть, очистить снизу и уложить на салфетку.

40) ПИРОЖКИ РИСОЛИ ИЗЪ РЫБЫ.

Petites rissoles de poisson.

Приготовить соотвѣтственное количество [1]тѣста для пирожковъ, и сальпиконъ изъ рыбы, какъ сказано ниже; за 15 минутъ до отпуска, раскатавъ тѣсто въ половину мезиннаго пальца, смазать край яйцемъ, наложить изъ холоднаго сальпикона рядъ овальныхъ шариковъ изъ фарша, покрыть смазаннымъ краемъ тѣста, обжать плотно кругомъ, и вырѣзавъ пирожки выемкою въ видѣ полумѣсяца, сложить на посыпанную мукою салфетку, поставить въ теплое мѣсто, и когда поднимутся какъ должно, обжарить въ горячемъ фритюрѣ, и уложивъ на салфетку, отпустить.

САЛЬПИКОНЪ ИЗЪ РЫБЫ ДЛЯ ПИРОЖКОВЪ.

Нарѣзать мелко, очищенныя рыбныя филеи, положить на растопленное масло въ сотейникъ, запасеровать на легкомъ огнѣ до готовности, посолить, и посыпавъ немного рубленною зеленою петрушкою, снять съ огня; потомъ скипятить до густаго состоянія, соотвѣтственное количество бѣлаго соуса съ сокомъ изъ шампиньоновъ, снабдить по вкусу солью и мушкатнымъ орѣхомъ, положить запасерованныя филеи, и размѣшавъ, выложить на плоскую крышку и поставить на ледъ, а когда застынетъ, употреблять.

[1] Кн. I, стр. 304.

41) ТАРТЛЕТЫ СЪ ВЫПУСКНЫМИ ЯЙЦАМИ.

Tartelettes aux oeufs pochés.

Приготовить немного сдобнаго [1]тѣста, раскатать оное тонко, вырѣзать кружки, и выложивъ ими подслоенныя тартлетныя формочки, обровнять сверху, насыпать рисомъ, перловою крупою или чечевицею, и испечь въ горячей печкѣ; когда будутъ готовы, высыпать крупу и очистить средину, а за 5 минутъ до отпуска выпустить въ каждую по одному яйцу, посолить, окропить масломъ, сложить на блюдо, поставить въ горячую печку, и когда заколеруются какъ должно, подавать.

42) СУФЛЕ ИЗЪ ПРОЗРАЧНЫХЪ БЛИНОВЪ.

Soufflée de beignets à la varsovienne.

Приготовить массы для прозрачныхъ блиновъ, какъ сказано кн. I, стр. 261, и раздѣливъ оную по поламъ, изъ первой половины испечь тонкіе блины, а во вторую прибавить немного сбитыхъ сливокъ и поставить на столъ; за четверть часа до отпуска наслоить масломъ, и обсыпать тертымъ хлѣбомъ нужное число стаканчиковъ или формочекъ, вырѣзать круглою выемкою, соотвѣтственной онымъ величины, изъ блиновъ кружечки, положить одинъ изъ нихъ въ формочку, залить немного массою, покрыть другимъ кружечкомъ, залить снова массою и продолжать, пока формочка не будетъ полна; когда всѣ будутъ наполнены, сложить на плафонъ, положить сверхъ каждой по кусочку сливочнаго масла, поставить въ горячую

---

[1] Кн. I, стр. 304.

печку или въ кипячую воду на паръ, и испечь до готовности; потомъ сровнять сверху, обвести кругомъ тонкимъ ножемъ, и выложивъ изъ формочекъ на блюдо, подавать. Любителямъ особо при пирожкахъ подаютъ тертый пармезанъ, масло и сметану.

43) ПИРОЖКИ (SAUSSELIS) СЪ ФАРШЕМЪ.

Petits sausselis à la bourgeoise.

Приготовить кнель изъ рыбы, какъ сказано кн. I, стр. 278, прибавить въ оный немного [1] анчоусоваго масла, размѣшать, и раскатавъ [2] слоёное тѣсто толщиною въ половину мезиннаго пальца, раздѣлить по поламъ, первую половину сложить на листъ, наложить приготовленнымъ фаршемъ ровно, смазать яйцемъ, и покрывъ второю половиною, обжать плотно края; за $\frac{1}{4}$ часа до отпуска смазать сверху яйцемъ, означить тупою стороною ножа четыреугольно - продолговатые пирожки, поставить въ горячую печку, а когда будутъ готовы, вынуть, разрѣзать по назначеннымъ мѣстамъ, снять съ листа, и уложивъ на салфетку, отпустить.

44) КРОКЕТЫ ИЗЪ РЫБЫ СЪ БЕШЕМЕЛЬЮ.

Croquettes de poisson à la béchamel.

Нарѣзать мелко очищенные рыбные филеи, сложить въ сотейникъ на масло, посолить и запасеровать до готовности, потомъ слить масло, положить изъ сливокъ [3] бешемель, размѣшать, и выложивъ на крышку, поставить на ледъ; когда

Кн. I, стр. [1] 256. [2] 303. [3] 261.

остынетъ, сдѣлать продолговатые или круглые крокеты, запанеровать въ яйце и хлѣбъ, а за 5 минутъ до отпуска обжарить въ горячемъ фритюрѣ, и уложить на салфетку съ обжаренною зеленою петрушкою.

—

IV.

31) ФИЛЕЙ ИЗЪ ЛОСЯ, ПО-ЛИТОВСКИ.

Filet d'elan à la lithuaniens.

Очистить отъ жилъ филей изъ лося и положить на 3 дня въ маринату (*); потомъ вынуть, осушить полотенцемъ, положить по двѣ штуки порею и луку, немного пряностей и глясу, а за часъ до отпуска залить сметаною, скипятить на плитѣ и поставить въ горячую печку покрытымъ; когда въ половину будетъ готово, вынуть на доску и нарѣзать порціонными пластами, а сокъ процѣдить сквозь частое сито; потомъ уложить пласты на серебреное блюдо, перемазывая каждый бешемелемъ изъ сметаны, полить сверху собственнымъ сокомъ, поставить въ горячую печку, дабы заколеровался и держать въ оной до отпуска.—При семъ подается особо жареный картофель.

32) ХОЛОДНОЕ ИЗЪ ТЕЛЯЧЬИХЪ ЯЗЫКОВЪ, НАТУРАЛЬНО.

Langues de veaux à la gelée.

Обланжирить телячьи языки съ грудиною, и когда закипятъ, выбрать въ холодную воду, очистить, сложить

(*) См. кн. I, стр. 286. 1261.

въ кастрюлю, залить процѣженнымъ собственнымъ бульономъ, снабдить солью, пряностями, кореньями, и сваривъ до мягкости, вынуть на плафонъ, наложить прессъ и остудить въ холодномъ мѣстѣ; потомъ прибавить въ бульонъ изъ телячьихъ ножекъ ланспику и очистить, смотри кн. I, стр. 284, а когда ланспикъ будетъ готовъ, влить немного въ форму для холоднаго (*), застудить на льду, и выложивъ зеленымъ кервелемъ низъ формы, (въ видѣ бордюра), влить снова немного ланспику; потомъ нарѣзать изъ грудинки филеи, сложить порядкомъ въ форму, залить до верха ланспикомъ и застудить на льду, а языки изрѣзать филеями одинаковой величины, замаскировать въ маіонезѣ, уложить на холодный листъ каждую штуку отдѣльно, и за 15 минутъ до отпуска, выложивъ грудинку изъ формы на. блюдо, сверху уложить вѣночкомъ языки, и обложивъ кругомъ маленькими крутонами изъ ланспику, наполнить средину салатомъ для холоднаго, смотри кн. I, стр. 297.

33) ЯЗЫКЪ ВОЛОВІЙ ПО-ФЛОТСКИ.

Langue de boeuf à la matelote.

Сварить свѣжій воловій языкъ въ бульонѣ до мягкости, и снявъ кожу, изрѣзать филеями, обровнять, уложить на сотейникъ и поставить въ холодное мѣсто; потомъ приготовить маленькій лукъ, какъ сказано кн. I, стр. 265, и шампиньоны кн. I, на стр. 310, выбрать изъ соку, поло-

(*) Форма эта должна быть гладка, въ видѣ сотейника.

жить вмѣстѣ съ лукомъ, и перебравъ, вымывъ и наливъ бульономъ, сварить немного кишмишу, а когда будетъ готовъ, выбрать изъ бульона въ гарниръ; за 15 минутъ до отпуска влить въ сотейникъ стаканъ бѣлаго вина и рюмку мадеры, скипятить, прибавить сокъ изъ шампиньоновъ, луку и кишмишу, соотвѣтственную пропорцію краснаго соуса и гляса, выкипятить до надлежащей густоты, (неотступно мѣшая), потомъ процѣдить сквозь салфетку половину въ гарниръ, а другою половиною залить на сотейникѣ языкъ, который разогрѣвъ на плитѣ, уложить на блюдо въ перекладку съ крутонами, и заливъ соусомъ, наполнить средину вышесказаннымъ горячимъ гарниромъ.

34) БИТОКЪ, СО СМЕТАНОЮ.

Côtelettes de boeuf achées à larusse.

Взять мягкой говядины изъ котлетной или костречной частей, очистить отъ жилъ, изрубить мелко, положить на каждый фунтъ говядины $^1/_4$ фунт. хорошаго масла, по вкусу соли, перцу, и размѣшавъ, сдѣлать умѣренной величины битки, запаперовать въ тертый хлѣбъ, потомъ въ яйце и хлѣбъ; за 10 минутъ до отпуска сложить на растопленное масло въ сотейникъ, и изжаривъ до готовности, снять на блюдо, слить масло, влить немного сметаны, глясу, сварить на плитѣ, и процѣдивъ сквозь сито, полить онымъ битки, и съ обѣихъ сторонъ обложить жаренымъ картофелемъ, а сверху обжаренным на маслѣ, мелко нашинкованнымъ лукомъ.

35) ГАЛАНТИНЪ ИЗЪ ИНДѢЙКИ.

Dinde en galantine à la gelée.

Поступить, какъ сказано кн. I, стр. 111, галантинъ изъ пулярдъ.

36) КОСТРЕЦЪ ВОЛОВІЙ ПОДЪ БЕШЕМЕЛЬЮ.

Culotte de boeuf à la béchamel de racines.

Очистить отъ жилъ и лишняго жиру воловій кострецъ, завязать голландскими нитками и сварить въ бульонѣ до мягкости: нарѣзать мелко по двѣ штуки очищенныхъ кореньевъ, петрушки, селлерею, порею, луку, моркови и рѣпы, сложить на растопленное масло въ кастрюлю, прибавить соли и пряностей, запасеровать на легкомъ огнѣ, и когда будутъ въ половину готовы, всыпать горсть муки, развести сливками, и сваривъ покрытыми до упрѣлости, протереть сквозь сито; за 15 минутъ до отпуска очистить кострецъ отъ нитокъ, нарѣзать оный порціонными ломтиками, и наложивъ на каждый вышесказаннаго пюре, посыпать сверху тертымъ хлѣбомъ, окропить масломъ и сложить на листъ; когда будетъ готово подлить бульону, заколеровать въ горячей печкѣ, а потомъ уложить на блюдо, подлить процѣженнымъ собственнымъ бульономъ, и отпустить.—Подается особо, картофель натурально.

37) ФИЛЕЙ ИЗЪ РОСТБИФА, НА ХОЛОДНОЕ, СЪ РАВИГОТОМЪ.

Rostbif froid à la ravigote.

Изрѣзать порціонными пластами холодный ростбифъ, обровнять на подобіе филеевъ, посолить, и разложивъ на

листъ, поставить въ холодное мѣсто; потомъ приготовить равиготъ, какъ сказано кн. I, стр. 300, и за 15 минутъ до отпуска, обмакивать каждый филей въ горячій равиготъ, и укладывать обратно на холодный листъ, а когда простынутъ, сложить на приготовленное для холоднаго блюдо, обложить кругомъ крутонами изъ ланспика, и наполнить средину салатомъ для холоднаго, см. кн. I, стр. 297.

38) ФИЛЕЙ ИЗЪ ПОРОСЕНКА, ШПИГОВАННЫЙ СЪ ШИНКОВАННОЮ КАПУСТОЮ.

Filets de cochon piqués, garnis de choucroûte.

Очистить отъ жилъ верхній свиной филей, нашпиговать шпигомъ, сложить въ кастрюлю, обложить костями и кореньями, влить ложку бульону, снабдить солью и пряностями, скипятить на плитѣ и поставить въ горячую печку покрытымъ; когда въ половину будетъ готовъ, снять крышку, заколеровать постепенно, поливая собственнымъ сокомъ, а предъ отпускомъ вынуть на доску, нарѣзать какъ должно, сложить на блюдо, обложить шинкованною капустою, см. кн. I, стр. 316, и снявъ съ соку жиръ, прибавить глясу, скипятить до соусной густоты, процѣдить сквозь сито, залить немного филеи на блюдѣ, а остальной вылить въ соусникъ и подать при филеяхъ.

39) ФИЛЕИ ИЗЪ ЛОСОСИНЫ НА ХОЛОДНОЕ, ПО-ПРОВАНСКИ.

Filets de saumon à la provençale.

Изрѣзать пластами нужное количество лососины, вы-

мыть, сложить въ рыбный съ рѣшеткою котелъ, налить холодною водою, посолить, и скипятивъ на плитѣ, отставить въ холодное мѣсто; потомъ приготовить прованскій соусъ, какъ сказано кн. I, стр. 296, и когда рыба остынетъ, очистить отъ верхней кожи, осушить на салфеткѣ, сложить въ чашку, замариновать уксусомъ и прованскимъ масломъ, а за 10 минутъ до отпуска, обмакивать въ прованскій соусъ по одному филею и укладывать на приготовленное для холоднаго блюдо порядкомъ, потомъ обложить кругомъ крутонами изъ ланспику, и подавать.

40) ГВИСЪ ИЗЪ ПОРОСЕНКА, ПО-НѢМЕЦКИ.

Quartier de cochon de lait à l'allemande.

Очистить заднюю четверть крупнаго поросёнка, сложить въ овальную кастрюлю, и приготовивъ картофеля, моркови-каротели, маленькаго луку и рѣпы, обложить онымъ кругомъ, влить немного бульону, положить масла, глясу, по вкусу соли, пряностей, 2 зубца чесноку, и скипятивъ на плитѣ, поставить въ горячую печку покрытымъ; когда въ половину будетъ готова, открыть, заколеровать, постепенно поливая собственнымъ сокомъ и потомъ вынуть на блюдо, обложить гарнирами, убрать косточку кокардою изъ бумаги, заглясеровать, срѣзать верхнюю половину, нарѣзать ломтиками и каждый положить обратно на свое мѣсто, дабы окорокъ поросёнка имѣлъ видъ цѣльнаго. Предъ отпускомъ пряности и чеснокъ вынимаются.

41) ПАСТЕТЪ СЪ ВѢТЧИНОЮ, ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Pâté de jambon à la française.

Подслоить масломъ и выложить [1] тѣстомъ пастетную рамку, запассеровать на маслѣ до готовности нужное количество телячьей печенки, изрѣзать оную порціонными ломтиками, посолить, посыпать немного толчеными пряностями, сложить на тарелку и изрѣзать нужное число филеевъ изъ свареной вѣтчины съ верхнимъ жиромъ, обровнять и положить на тарелку къ печенкамъ; потомъ приготовить фаршу-гротану, см. кн. I, стр. 307, и за 2 часа до отпуска сдѣлать пастетъ слѣдующимъ способомъ: положить въ пастетную форму рядъ печенокъ, сверхъ оныхъ филеи изъ вѣтчины, которые покрыть фаршемъ гротаномъ, потомъ опять рядъ печенокъ и т. д.; когда форма будетъ полна, покрыть тѣстомъ, залѣпить и сдѣлать сверху изъ того же тѣста кокарду, смазать яйцемъ и поставить въ горячую печку на полтора часа; когда будетъ готово, сложить на блюдо, снять рамку, заглясеровать, срѣзать ровно крышку и залить откипяченнымъ соусомъ для гарнировъ. См. кн. I, стр. 299.

42) БИФСТЕКСЪ ЖАРЕНЫЙ, ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Biftecks sautés au vin de Madere.

Нарѣзать изъ внутренняго воловьяго филея нужное число бифстексовъ, отбить сѣчкою, обровнять кругомъ, посолить, посыпать немного перцемъ и положить на рас-

---

[1] Кн. I, стр. 304.

топленное масло въ сотейникъ; за 10 минутъ до отпуска, обжарить на большомъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ до колера такъ, чтобы бифстексъ внутри былъ краснымъ, а потомъ сложить на блюдо, слить съ сотейника масло, влить рюмку мадеры, скипятить и прибавить краснаго соуса, опять скипятить, и потомъ процѣдивъ сквозь сито, залить сверху бифстексъ, обложить жаренымъ картофелемъ и отпустить.

43) СТУДЕНЬ ИЗЪ ТЕЛЯЧЬИХЪ НОЖЕКЪ И ГРУДИНОКЪ.

Aspic de pieds et poitrine de veau à la russe.

Снять съ костей телячьи ножки и грудинку, обланжирить, и когда закипятъ, выбрать въ холодную воду, вымыть, очистить, сложить въ кастрюлю, налить процѣженнымъ собственнымъ бульономъ, скипятить на плитѣ и снабдивъ солью, пряностями и кореньями, сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; потомъ выбрать на блюдо ножки и грудинку, поставить въ холодное мѣсто, а съ бульона снять жиръ, очистить, какъ сказано, кн. I, стр. 284, (см. ланспикъ), и изрѣзавъ ножки и грудинку порціонными кусками, сложить на блюдо, посолить и посыпать перцемъ съ обѣихъ сторонъ; когда бульонъ будетъ готовъ, влить онаго немного въ форму для холоднаго, наложить рядъ ножекъ, залить бульономъ, наложить рядъ грудинокъ, залить снова бульономъ и продолжать, пока форма не будетъ полна, а потомъ, застудивъ на льду, выложить на блюдо и обложить рубленнымъ ланспикомъ.

ХРѢНЪ ДЛЯ СТУДНЯ СО СМЕТАНОЮ.

Истерѣть на теркѣ хрѣнъ, положить въ каменную чашку, посолить, прибавить уксусу, размѣшать, развести сметаною, и прибавивъ немного рубленной зеленой петрушки, выложить въ соусникъ.

44) СОЛОНИНА СЪ ХРѢНОМЪ НА ХОЛОДНОЕ.

Culotte de boeuf salé à la gelée, sauce au raifort.

Сварить солонину, см. кн. I, стр. 147, и когда будетъ готова, поставить на ледъ, дабы остыла совершенно въ своемъ бульонѣ, а предъ отпускомъ, вынувъ на доску, снять нитки, очистить, нарѣзать порціонными кусками, сложить на блюдо такъ, чтобы солонина имѣла цѣлый видъ, и обложивъ кругомъ рубленнымъ лансникомъ, отпустить. При семъ подается въ соусникѣ особо заварной хрѣнъ (*).

—

V.

31) КОТЛЕТЫ ИЗЪ РЫБЫ, НА ЩАВЕЛЬ.

Côtelettes de poisson à l'oseille.

Снять съ очищеннаго судака филеи, подрѣзать верхнюю кожу, нарѣзать правильно одинаковой величины котлеты, разбить осторожно сѣчкою, обровнять, запанеровать сперва въ яйце и тертый хлѣбъ, потомъ въ масло и тер-

(*) Кн. I, стр. 308.

тый хлѣбъ, обровнять снова, сложить на ростъ, и за 5 минутъ до отпуска, обжаривъ на угольяхъ съ обѣихъ сторонъ до колера, сложить на блюдо, налить въ средину [1]щавеля, и заглясеровавъ, отпустить.

32) БАРАНІЙ БОКЪ, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРЕЧНЕВОЮ КАШЕЮ.

Quartier de mouton, farci au gruau de sarrasin.

Вымыть переднюю часть баранины, выбрать осторожно кости, отдѣлить сквозь небольшое отверстіе грудинку отъ лопатки, нафаршировать фаршемъ, зашить и завязать голландскими нитками, положить на противень, полить масломъ, обложить нѣсколькими цѣлыми луковицами, подлить немного бульону, покрыть бумагою и поставить въ горячую печку на 2 часа; когда будетъ въ половину готово, снять бумагу, поливать собственнымъ сокомъ, пока не заколеруется, а предъ отпускомъ снять на блюдо, выбрать нитки, очистить и убрать косточку кокардою изъ бумаги, заглясеровать, подлить процѣженнымъ собственнымъ безъ жиру сокомъ и отпустить.

ФАРШЪ.

Приготовить гречневую кашу, какъ сказано кн. I, стр. 280, и потомъ легкое, сердце и молоки положить въ кастрюлю, налить водою, посолить, сварить на огнѣ до готовности, вынуть на доску и изрубить мелко, а баранью печенку истерѣть на теркѣ и пропустить сквозь друшлакъ;

[1] Кн. I, стр. 268.

когда все будетъ готово, кашу выложить въ чашку, положить въ оную легкое и печенку, размѣшать, снабдить по вкусу солью, толчеными пряностями (*), и остудивъ, фаршировать.

33) ЛЕЩЪ ФАРШИРОВАННЫЙ, СЪ КРАСНЫМЪ СОУСОМЪ.

Brême farcie et gratinée à l'espagnole.

Очистить отъ чешуи леща, выпотрошить сквозь жабры, вымыть, осушить полотенцемъ, и потомъ приготовить кнель изъ рыбы, какъ сказано, кн. I, стр. 278 и нафаршировать оною леща; за часъ до отпуска положить леща на подслоенный масломъ противень, посолить, полить сверху масломъ, поставить въ горячую печку и жарить, пока не заколеруется, а потомъ подлить краснаго соусу, соку изъ шампиньоновъ, немного сметаны, и поставивъ обратно въ печку, жарить и поливать часто сверху, пока соусъ скипитъ до надлежащей густоты, а лещъ ужарится до готовности; когда будетъ готово, снять осторожно на блюдо соусъ, размѣшать, и процѣдивъ сквозь салфетку, полить онымъ сверху леща, а остальной вылить въ соусникъ и подать при лещѣ за столъ.

34) ЛАКС-ФОРЕЛЬ ГЛЯСОВАННАЯ СЪ СОУСОМЪ МАТЛОТОМЪ.

Truite-saumonée garnie à la matelote.

Очистить форель отъ чешуи, выпотрошить, и отскобливъ находящуюся внутри при спинной кости кровь, вымыть, сложить на друшлакъ въ рыбный котелъ, обложить

(*) Кн. I, стр. 288.

очистками изъ шампиньоновъ и кореньями, снабдить солью и пряностями, влить половину бутылки мадеры, немного бульону, глясу и масла, а за часъ до отпуска, скипятивъ на плитѣ, поставить покрытою въ горячую печку и дать упрѣть до готовности; потомъ, сливъ бульонъ на сотейникъ, прибавить стаканъ лафиту, краснаго соусу, соку изъ шампиньоновъ, скипятить до надлежащей густоты, и процѣдивъ сквозь салфетку, половину влить въ гарниры, а остальной поставить подъ крышкою на паръ; когда все будетъ готово, вынуть форель съ друшлакомъ, выбрать шампиньоны и коренья, и очистивъ, сложить оную на блюдо, обложить гарнирами, залить соусомъ и отпустить горячею.

ГАРНИРЪ-МАТЛОТЪ ДЛЯ ФОРЕЛИ.

1) Обжарить на маслѣ до колера очищеннаго маленькаго луку, сколько окажется нужно, и когда будетъ готовъ, выбрать въ кастрюлю, налить немного лафитомъ и сварить до мягкости, а за 15 минутъ до отпуска поставить въ горячую воду подъ крышку на паръ, куда уставлять порядкомъ и нижесказанные гарниры.

2) Очистить соотвѣтственное количество свѣжихъ огурцовъ, разрѣзать на части, вырѣзать средину, обточить правильно, сложить на растопленное масло въ сотейникъ и обжарить на огнѣ до колера, а потомъ выбравъ въ кастрюлю, залить немного лафитомъ.

3) Положить въ кастрюлю очищенныхъ раковыхъ шеекъ, см. кн. I, стр. 294, и залить немного собственнымъ бульономъ.

4) Положить въ кастрюлю очищенныхъ и сваренныхъ шампиньоновъ, см. кн. I, стр. 310, и залить немного собственнымъ сокомъ.

5) Снять съ костей соотвѣтственное количество оливокъ, сложить въ кастрюлю, залить горячимъ бульономъ и сварить до мягкости.

6) Нарѣзавъ выемкою петрушки, обланжирить въ водѣ и сварить въ бульонѣ до мягкости.

7) Обточивъ моркови-каротели, сварить подобно петрушкѣ.

8) Обланжирить въ водѣ и сварить въ бульонѣ немного маринованныхъ корнишоновъ.

Когда всѣ вышеозначенные гарниры разогрѣются на пару, облить форель соусомъ, обложить гарнирами, по усмотрѣнію каждымъ отдѣльно, или соединивъ оныя вмѣстѣ.

35) ГВИСЪ ИЗЪ ОЛЕНЯ МАРИНОВАННЫЙ.

Quartier de daim mariné sauce poivrade.

Очистить заднюю четверть оленя, срѣзать осторожно верхнюю кожицу, положить въ маринату (*) на 6 дней, и потомъ поступить, какъ сказано кн. I, стр. 115, гвисъ изъ серны.

36) ЖАРЕНЫЯ РУЛЕТЫ ИЗЪ СУДАКА.

Filets de soudac farcis et frits à l'allemande.

Снять съ судака филеи, очистить отъ костей, подрѣ-

(*) См. кн. I, стр. 286, въ которую для оленины прибавляется немного можжевеловыхъ ягодъ и нѣсколько частицъ изъ головки чесноку.

зать верхнюю кожу, нарѣзать продолговатыми тонкими пластами, разбить осторожно сѣчкою, и разложивъ на доску, снабдить солью и перцемъ, а сверхъ каждаго наложить рядъ рубленныхъ [1]шампиньоновъ, посыпать тертымъ изъ корокъ хлѣбомъ, и свернувъ рулетами, запанеровать сперва въ муку, а потомъ въ яйце и тертый хлѣбъ; за 15 минутъ до отпуска обжарить въ горячемъ фритюрѣ до готовности, выбрать на сито, осушить и уложить на блюдо, перекладывая обжареною зеленою петрушкою.—При семъ подается особо красный соусъ, съ труфелями или шампиньонами.

37) ТЕЛЯЧЬИ УШКИ ФАРШИРОВАННЫЕ СЪ КРАСНЫМЪ СОУСОМЪ.

Oreilles de veau farcies à l'allemande.

Отнять отъ очищенныхъ телячьихъ головокъ ушки, обланжирить, и когда закипятъ отлить на холодную воду, очистить, обровнять какъ должно, сложить въ кастрюлю, налить брессомъ и сварить на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ отлить на дуршлакъ, очистить отъ кореньевъ, осушить на салфеткѣ, а когда простынутъ, нафаршировать [2]кнелью, сложить въ сотейникъ, покрыть наслоенною масломъ бумагою, залить горячимъ собственнымъ бульономъ безъ жиру, и скипятивъ на плитѣ, выбрать на сито, запанеровать сперва въ муку, потомъ въ яйце и тертый хлѣбъ, а за 10 минутъ до отпуска обжарить въ горячемъ

См. кн. I стр. [1]310. [2]278.

фритюрѣ до колера, выбрать на сито, осушить салфеткою, и уложивъ на блюдо, подлить соку.

38) КАРПЪ ПОДЪ БЕШЕМЕЛЬЮ.

Carpe à la béchamel.

Поступить во всемъ, какъ сказано, судакъ подъ бешемелью, кн. I стр. 151, и если карпъ средней величины, то спинная кость не вынимается.

39) ФРИКАНДО ТЕЛЯЧЬЕ СЪ МАСЕДУАНОМЪ.

Fricandeaux de veau à la macédoine.

Приготовить фрикандо, см. кн. I стр. 128 и маседуанъ стр. 267, и когда будутъ готовы, вынуть фрикандо на доску, и нарѣзавъ ломтиками, уложить на блюдо въ цѣломъ видѣ, обложить маседуаномъ, и залить сверху процѣженнымъ собственнымъ сокомъ.

40) СИГИ ЖАРЕНЫЕ НА РОСТѢ ПО-АНГЛІЙСКИ.

Lavarets Grillés à l'anglaise.

Очистить, выпотрошить сквозь жабры и вымыть маленькіе сижки, потомъ, прорѣзавъ спину, вынуть осторожно кость, посолить, сложить на блюдо, залить прованскимъ масломъ немного и поставить въ холодное мѣсто, а за 15 минутъ до отпуска намочить въ прованскомъ маслѣ нужное количество соломы, выслать ею ростъ, и уложивъ на оной сижки, изжарить на угольяхъ съ обѣихъ сторонъ до колера; когда будутъ готовы, снять, очи-

стить тщательно отъ соломы, сложить на блюдо, положить въ средину каждаго масла и отпустить горячими. Масло размять съ рубленной зеленой петрушкой и сокомъ изъ лимона.

41) ШТУФАДЪ СЪ КРАСНОЮ КАПУСТОЮ.

Côte de boeuf à l'etoufade garnie aux choux rouge.

За 5 часовъ до отпуска, взявъ мягкую часть съ верхнимъ жиромъ (изъ-подъ кострецa) говядины, нашпиговать толстымъ шпигомъ, положить въ кастрюлю, обложить кореньями, снабдить солью и пряностями, влить немного бульону, бутылку пива, стаканъ мадеры или вейндеграфу, и варить на огнѣ подъ крышкою, пока говядина не упрѣетъ до мягкости, а сокъ не осадится до соусной густоты; потомъ вынуть на доску, нарѣзать порціонными ломтиками, сложить на блюдо, залить процѣженнымъ сквозь сито собственнымъ сокомъ, обложить красною капустою и отпустить.

КРАСНАЯ КАПУСТА.

Отдѣливъ отъ кочня листки красной капусты, вырѣзать изъ оныхъ толстый осередокъ и изшинковать мелко; потомъ нашинковать и запасеровать на маслѣ, въ обширной кастрюлѣ 2 луковицы, и когда будетъ готово, совокупить съ шинкованною капустою, снабдить по вкусу солью, перцемъ и уксусомъ, и запасеровавъ на легкомъ огнѣ подъ крышкою до мягкости, употреблять.

42) ТЕЛЯЧЬИ МОЛОКИ СЪ РАЗНЫМЪ ГАРНИРОМЪ.

Ris de veau à la financière.

Взявъ телячьи молоки, преимущественно бѣлые и круглые, обланжирить немного въ водѣ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, и осушивъ на салфеткѣ, нашпиговать тонкимъ шпигомъ, сложить на сотейникъ, налить [1]бресомъ, и сваривъ на плитѣ, поставить въ горячую печку покрытыми; когда въ половину будетъ готово, снять крышку, заглясеровать, и заколеровавъ, поливая собственнымъ сокомъ, выложить на блюдо, потомъ въ средину оныхъ положить гарниръ, см. кн. I, стр. 171. — Молоки подаются въ вольвантѣ, хрустадѣ или пастетѣ.

43) ФИЛЕЙ ИЗЪ ЛОСЯ, ПО-ПОЛЬСКИ.

Filets d'elan à la polonaise.

Очистить отъ жилъ филей изъ лося, положить въ [2]маринату на 4 дня, потомъ, осушивъ на салфеткѣ, сложить на растопленное масло въ сотейникъ и изжарить въ горячей печкѣ; когда будетъ готово, поставить въ холодное мѣсто, а далѣе поступить, см. филей фаршированный по-польски, кн. I, стр. 123.

44) ИНДѢЙКА ФАРШИРОВАННАЯ СОСИСКАМИ.

Dindon farci de saucisses, à l'allemande.

Очистить индѣйку какъ должно, осушить полотенцемъ и приготовить [3]сосиски и [4]каштаны для гарнировъ;

См. кн. I, стр. [1]281. [2]286. [3]298. [4]277.

когда будетъ готово, положить холодные каштаны въ сосиски, размѣшать, и нафаршировавъ онымъ индѣйку такъ, дабы внутренность и зобъ были правильно наполнены, зашить голландскими нитками, покрыть наслоенною масломъ бумагою, сложить на противень, залить масломъ, и за 3 часа до отпуска поставить въ горячую печку; когда будетъ въ половину готова, снять бумагу, полить сверху масломъ, поставить снова въ печку и поливать чаще, пока заколеруется и поспѣетъ совершенно, а потомъ, снявъ на блюдо, очистить отъ нитокъ, заглясеровать, подлить процѣженнымъ сквозь сито собственнымъ сокомъ, и подавать цѣлою.

—

VI.

31) ПУЛЯРДА ФАРШИРОВАННАЯ, ПО-ИСПАНСКИ.
Poularde farcie à l'espagnole.

Очистить и вымыть съ мукою пулярду, разрѣзать до половины спину, отдѣлить осторожно мягкія части отъ костей, потомъ выбрать маленькіе филейчики и лишнія мягкія части отъ гвисовъ, прибавить къ онымъ соотвѣтственное количество филеевъ изъ куръ, и сдѣлать нѣжную 'кнель: очистить съ 4-хъ пулярдъ печенки и посолить, ошпарить и очистить $^1/_8$ фисташекъ, приготовить немного французскаго трюфеля, и когда все будетъ готово, разложить на салфетку, снятую съ костей пулярду, посолить,

---

Кн. I, стр. '278.

положить рядъ фаршу кнели, сверхъ оной уложить вдоль рядъ трюфеля, фисташекъ и печенокъ, и покрывъ снова фаршемъ, повторять вышеозначенное, пока пулярда не будетъ полна, а потомъ зашивъ, сложить на подслоенную масломъ салфетку, завернуть, и обровнять такъ, чтобы пулярда имѣла первобытный видъ, завязать нитками, положить въ кастрюлю, обложить костями и кореньями, налить 2-мъ бульономъ, снабдить по вкусу солью и пряностями, и варить на легкомъ огнѣ 2 часа; предъ отпускомъ вынуть изъ бульону, снять салфетку, очистить отъ нитокъ, сложить на блюдо, залить краснымъ соусомъ и отпустить цѣлою. Красный соусъ долженъ быть скипяченъ съ трюфельнымъ сокомъ и стаканомъ мадеры.

32) ПУДИНГЪ ИЗЪ РЫБЫ СЪ ЕРШЕВЫМИ ФИЛЕЯМИ.

Pouding de poisson, garni aux filets de gremilles.

Приготовить изъ рыбы [1]кнель, и сложивъ оную въ кастрюлю, размѣшать, прибавить скипяченнаго до густоты бѣлаго соуса и глясу, (сколько позволитъ твердость фарша), выложить въ вымазанную масломъ бланкетную форму, покрыть сверху бумагою, и за полчаса до отпуска, поставить въ кипячую воду на паръ, покрыть крышкою (*) и сварить на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ снять съ ершей филеи, очистить отъ верхней кожи и костей, уложить на растопленное масло въ сотейникъ, посолить, и за 10 минутъ до отпуска, запа-

---

[1] Кн. I, стр. 278.

(*) Сверхъ крышки кладется нѣсколько калепыхъ углей.

серовать на огнѣ съ обѣихъ сторонъ до готовности, слить осторожно масло и залить скипяченнымъ бѣлымъ соусомъ; предъ отпускомъ снять пудингъ съ пару, обвести кругомъ краевъ формы тонкимъ ножемъ, срѣзать сверху ровно съ краями, выложить на блюдо, осушить бумагою отъ масла, наполнить средину ершевыми филеями, и полить бѣлымъ соусомъ.

33) ЦЫПЛЯТА СЪ ЛАПШЕЮ.

Petits poulets aux consommé garnis aux nouilles.

Очищенные и заправленные цыплята, обвернуть тонкимъ шпигомъ, уложить въ кастрюлю, залить [1]бресомъ и сварить до готовности; потомъ приготовить [2]лапшу, и предъ отпускомъ выбрать цыплята на доску, а лапшу опустить въ кипячую соленую воду, и очистивъ цыплятъ отъ шпигу, кореньевъ и нитокъ, раздѣлить пополамъ, или на 4 части и уложить на блюдо; когда лапша скипитъ, выбрать друшлаковою ложкою на сито, осушить отъ воды, а потомъ положить на блюдо между цыплятами и залить процѣженнымъ сквозь салфетку бресомъ.

34) ФРИКАСЕ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЪ, СЪ ШАМПИНЬОНАМИ.

Fricassées de poulets aux champignons.

Очистить, вымыть и заправить нужное число цыплятъ, сложить въ кастрюлю, налить бѣлымъ соусомъ, снабдить солью, сокомъ изъ полулимона, положить 3 луковицы, немного очистковъ изъ шампиньоновъ и сварить на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ вынуть цыплятъ, разрѣ-

---

См. кн. I, стр. [1]261. [2]301.

зать какъ должно, сложить въ кастрюлю и поставить въ горячую воду на паръ, а соусъ процѣдить сквозь сито на сотейникъ, влить въ оный соку изъ шампиньоновъ, скипятить до надлежащей густоты, залейзеновать [1] лейзономъ, процѣдить сквозь салфетку, прибавить немного сваренныхъ шампиньоновъ и размѣшать съ частію сливочнаго масла, а предъ отпускомъ выложить цыплятъ на блюдо въ перекладку съ крутонами и залить соусомъ. — Въ фрикасе употребляется маленькій лукъ, который обланжирить въ водѣ, и когда закипитъ, отлить на друшлакъ, сложить обратно въ кастрюлю, залить бѣлымъ соусомъ, сварить на легкомъ огнѣ до мягкости, и предъ отпускомъ, выложивъ въ соусъ, залить цыплятъ.

35) УГРЬ СЪ БѢЛЫМЪ СОУСОМЪ.

Anguille à la poulette.

Очистить угря, разрѣзать порціонными кусками, посолить, и распустивъ въ обширной кастрюлѣ немного масла, положить очищенныхъ шампиньоновъ, запасеровать, потомъ положить муки, размѣшать, развести бульономъ, положить по вкусу соли, пряностей, пучекъ зеленой петрушки и луку, поставить на плиту, а когда закипитъ, опустить угря и варить на легкомъ огнѣ до мягкости (*); потомъ выбрать осторожно на блюдо, а соусъ скипятить до надлежащей густоты, и снабдивъ по вкусу солью и сокомъ изъ лимона, залейзеновать желтками, и процѣдивъ, залить онымъ на блюдѣ угря.

---

[1] См. кн. I, стр. 285.

(*) Угрь средней величины варится полчаса.

36) СОУСЪ ИЗЪ ЗАЙЦА, ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Civet de lièvre à la française.

Очистить зайца, срѣзать осторожно верхнюю кожу, разрѣзать порціонными кусками, поджарить на маслѣ соотвѣтственное количество муки, а когда оная будетъ въ половину готова, положить очищенную и изрѣзанную крутонами копченую свиную грудинку, поджарить еще немного, положить зайца, и опять нѣсколько поджаривъ, влить бутылку медоку или вейндеграфу, размѣшать, налить полнѣе бульономъ, положить пучекъ зеленаго луку и петрушки, немного пряностей и варить на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ выбрать зайца и грудинку въ кастрюлю, а соусъ скипятить до надлежащей густоты, и когда будетъ готовъ, процѣдить сквозь салфетку, прибавить немного [1] шампиньоновъ и маленькаго [2]луку, размѣшать вмѣстѣ съ зайцемъ и выложить въ глубокое блюдо, въ перекладку съ крутонами.

37) КОТЛЕТЫ ПОЖАРСКІЕ ИЗЪ КУРЪ, НАТУРАЛЬНО.

Côtelettes de volaille à la Pojarski.

Снять съ куръ нужное количество филеевъ, очистить отъ жилъ, изрубить мелко, положить сливочнаго масла въ половину филеевъ, размѣшать, снабдить по вкусу солью, немного перцемъ, и выдѣлавъ умѣренной величины котлеты, запанеровать въ тертый хлѣбъ, потомъ въ яйце и хлѣбъ, и сложить на растопленное масло въ сотейникъ, а предъ

См. гарниры, кн. I, стр. [1]310. [2]265.

отпускомъ обжарить съ обѣихъ сторонъ до колера, и уложивъ на блюдо, подлить соку.

38) СОТЕ ИЗЪ БЕКАСОВЪ, НА ПЮРЕ ИЗЪ АРТИШОКОВЪ.

Sauté de becasses, à la purée d'artichauts.

Очистить бекасы, раздѣлить по-поламъ, вынуть косточки, загнуть ножки, уложить на растопленное масло въ сотейникъ, посолить и покрыть наслоенною масломъ бумагою; потомъ нарѣзать нѣсколько ломтиковъ телячьей печенки, сложить на масло въ сотейникъ, запасеровать, положить кишки (безъ пупковъ) изъ бекасовъ, снабдить солью, толчеными пряностями, и остудивъ, изрубить мелко, истолочь въ ступкѣ, прибавить размоченнаго въ молокѣ хлѣба, немного масла и одно яйце, сварить въ водѣ пробу, и когда фаршъ будетъ довольно крѣпокъ, протерѣть сквозь сито, размѣшать, и выложивъ въ подслоенную масломъ шарлотную форму, сварить на пару до готовности, а потомъ наложить легкій прессъ и остудить въ холодномъ мѣстѣ. За 15 минутъ до отпуска выложить фаршъ изъ формы на столъ, обрѣзать кругомъ и вынуть средину такъ, чтобы изъ фарша образовался хрустадъ, который сложить на назначенное для соте блюдо, покрыть и поставить въ теплую печку; потомъ поджарить бекасовъ съ обѣихъ сторонъ на легкомъ огнѣ, слить масло, залить краснымъ соусомъ такъ, чтобы и края хрустада были замаскерованы, и наполнить хрустадъ горячимъ пюре изъ артишоковъ, см. кн. I, стр. 291.

39) КОРЮШКА ПОДЪ БѢЛЫМЪ СОУСОМЪ.

Eperlans à la poulette.

Очистить нужное количество крупной корюшки, заправить кольцеобразно, запасеровать на маслѣ немного муки, развести водою соусъ, снабдить по вкусу солью и скипятить, а потомъ опустивъ въ оный корюшку, сварить до готовности, выбрать на блюдо, а соусъ процѣдить сквозь салфетку, размѣшать съ частію сливочнаго масла, положить соку изъ лимона, рубленной зеленой петрушки и полить онымъ корюшку.

40) ТЕЛЯЧЬЯ ГРУДИНКА, ФАРШИРОВАННАЯ ЧЕРНОСЛИВОМЪ.

Poitrine de veau farcie de pruneaux.

Отдѣлить грудинку отъ котлетъ, разрѣзать вдоль каждой кости верхнюю перепонку, и выбравъ оныя осторожно, вымыть и осушить на салфеткѣ; потомъ вымыть въ теплой водѣ немного французскаго чернослива, выжать косточки, прорѣзать въ грудинкѣ концемъ ножа маленькія отверзтія, и вкладывать въ оныя по одной черносливинѣ такъ, дабы оныя снаружи не были видны; за полтора часа до отпуска, положить въ кастрюлю, обложить кореньями, снабдить солью, пряностями, влить немного бульона, положить кусокъ масла, скипятить на плитѣ и поставить въ горячую печку покрытою; когда въ половину будетъ готово, снять крышку и поливать чаще собственнымъ сокомъ, дабы заколеревалась, а предъ отпускомъ вынуть на доску, очистить, обровнять, нарѣзать порціонными ку-

сками, сложить на блюдо, прибавить въ сокъ немного краснаго соуса, скипятить на плитѣ, процѣдить и залить на блюдѣ грудинку. Для гарнировъ подается особо на тарелкѣ глясованный [1]лукъ, [2]пюре или крокеты изъ картофеля.

41) ФИЛЕИ СЪ НАЛИМОВЪ ВЪ ПАПИЛЬОТАХЪ.

Filets de lotte en papillotes.

Снять съ очищенныхъ налимовъ филеи, подрѣзать верхнюю кожу, сровнять до одинаковой величины, сложить на масло въ сотейникъ, посолить и запасеровать подъ крышкою до готовности; потомъ слить масло, влить скипяченнаго до густоты краснаго соуса, положить немного рубленныхъ [3]шампиньоновъ, скипятить и поставить въ холодное мѣсто, а когда простынетъ, поступить, какъ сказано, филеи изъ наваги въ папильотахъ, см. кн. I, стр. 161.

42) ФИЛЕИ ИЗЪ ТЕТЕРЕВЕЙ СЪ МАСЕДУАНОМЪ.

Filets de coq de bruyère, à la macédoine.

Изжарить на вертелѣ нужное число тетеревей, снять съ оныхъ филеи, очистить отъ верхней кожи, нарѣзать порціонными ломтиками, перемазать бешемелемъ изъ [4]сметаны и сложить на блюдо такъ, чтобы средина осталась пустою; потомъ покрыть бешемелемъ сверху, посыпать тертымъ хлѣбомъ и заколеровать въ печкѣ; а предъ отпускомъ наполнить средину маседуаномъ, см. кн. I, стр. 267.

Кн. I, стр. [1]265. [2]289. [3]310. [4]261.

43) МИНОГИ, ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Matelote de lamproie.

Назначенныя для матлота миноги, очистить слѣдующимъ способомъ: приготовить горячей воды, и обмакивая въ оную по одной миногѣ, очищать оныя отъ верхней кожи, (полотенцемъ и мелкою солью), и потомъ выпотрошить, отнять голову, сложить въ кастрюлю, налить краснымъ соусомъ, прибавить по вкусу соли, пряностей, пучекъ зелени, 3 цѣльныя луковицы, стаканъ краснаго вина, очистковъ изъ шампиньоновъ, и скипятивъ на плитѣ, варить на легкомъ огнѣ до готовности; предъ отпускомъ выбрать миноги изъ соуса, сложить на блюдо въ перекладку съ крутонами, а соусъ выкипятить до надлежащей густоты, процѣдить сквозь салфетку, размѣшать съ частію сливочнаго масла, положить [1]шампиньоны, маленькій [2]лукъ, [3]раковыя шейки, и залить онымъ горячія миноги.

44) ГАТЧИНСКІЯ ФОРЕЛЬКИ СЪ РАВИГОТОМЪ.

Petites truites de Gatchina, à la ravigote.

Сварить форельки, какъ сказано, кн. I, стр. 149 и приготовить соусъ [4]равиготъ. Предъ отпускомъ очистить форельки отъ нитокъ и верхней кожи, сложить на блюдо и залить соусомъ равиготомъ.

Кн. I, стр. [1]310. [2]263. [3]294. [4]300.

VII.

31) ГОЛОВКА ТЕЛЯЧЬЯ ВЪ ВОЛЬВАНТѢ.

Vol-au-vent garni à la tête de veau aux champignons.

Снять съ костей очищенную телячью головку, вымыть, сложить въ кастрюлю и обланжирить, а когда начнетъ закипать, выбрать въ холодную воду, вымыть, очистить и разрѣзать умѣренными кусками, сложить въ кастрюлю, налить бѣлымъ соусомъ, положить букетъ зеленаго луку и петрушки, снабдить солью и пряностями, и выжавъ сокъ изъ одного лимона, сварить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до мягкости; потомъ скипятить на сотейникѣ до густоты нужное количество бѣлаго соуса, залейзеновать [1]лейзономъ изъ двухъ желтковъ, процѣдить сквозь салфетку въ кастрюлю, и поставивъ на паръ, приготовить вольвантъ, см. кн. I стр. 165; предъ отпускомъ выбрать головку на сито, осушить и наполнить оною вольвантъ, а въ соусъ прибавить нарѣзанныхъ ломтиками [2]шампиньоновъ и немного сливочнаго масла, размѣшать, залить головку въ вольвантѣ, а остальной подать въ соусникѣ.

32) СОУСЪ ИЗЪ МОЛОДЫХЪ УТОКЪ СЪ ОЛИВКАМИ.

Entrée de canetons aux olives.

Очистить, вымыть и заправить голландскими нитками назначенныя для соуса молодыя утки, и сложивъ оныя на масло въ кастрюлю, обжарить на легкомъ огнѣ до колера, а потомъ налить краснымъ соусомъ, и сваривъ до мягкости, вы-

---

Кн. I, стр. [1]285. [2]310.

брать изъ оливокъ косточки, сложить въ кастрюлю, налить краснымъ соусомъ и сварить какъ слѣдуетъ; за 10 минутъ до отпуска выложить утки на доску, разрѣзать частями и уложить на блюдо, а соусъ, сливъ на сотейникъ, скипятить до густоты, процѣдить въ кастрюлю, снабдить по вкусу солью, положить кусокъ масла и глясу, и размѣшавъ съ оливками, полить утки на блюдѣ.

33) ПАСТЕТЪ ИЗЪ ДИЧИ ГОРЯЧІЙ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Pâté de filets de gibier en crépinette.

Намазать масломъ на плафонѣ пастетную рамку, выложить оную [1]слоенымъ тѣстомъ, и приготовить соотвѣтственное количество фаршу [2]гротану; потомъ снять съ рябчиковъ филеи, очистить отъ жилъ, и вымывъ въ холодной водѣ свиную блонку (*), осушить оную на салфеткѣ; когда все будетъ готово, сдѣлать пастетъ слѣдующимъ способомъ: наложить въ рамку рядъ фарша гротана, покрыть ломтиками трюфеля, завертывать филеи въ смазанную гротаномъ блонку, уложить въ рамку рядомъ сверхъ трюфеля, покрыть снова трюфелемъ, а сверху наложивъ фаршемъ гротаномъ, залепить тѣстомъ, какъ должно быть пастету, и потомъ, смазавъ яйцемъ, поставить въ горячую печку на $1\frac{1}{2}$ часа; когда будетъ готовъ, снять рамку и сложить на блюдо.—Скипяченный соусъ съ трюфельнымъ сокомъ и мадерою, подается въ соусникѣ особо.

Кн. I, стр. [1]303, [2]307.

(*) Свиной жиръ въ видѣ сѣтки.

34) ХРУСТАДЪ ИЗЪ ХЛѢБА ГАРНИРОВАННЫЙ БЛАНКЕТОМЪ.

Croustade garnie d'une blanquette à la perigueux.

Обрѣзать корку съ назначеннаго для хрустада бѣлаго хлѣба, обровнять какъ должно быть хрустаду, вырѣзать бордюры и ранты по собственному усмотрѣнію, надрѣзать правильно на верхней сторонѣ край, и обжарить до желтаго колера въ свѣжемъ, горячемъ [1]фритюрѣ или очищенномъ маслѣ; когда будетъ готовъ, вынуть, осушить на салфеткѣ, снять крышку, очистить изъ средины мякишъ, обмазать въ оной тонкимъ слоемъ [2]кнели, поставить въ горячую печку, и когда будетъ готовъ, сложить на блюдо и наполнить бланкетомъ изъ куръ, дичи или телятины.

БЛАНКЕТЪ.

Снявъ съ куръ, дичи или телятины филеи, очистить отъ жилъ, разрѣзать по поламъ, разбить осторожно сѣчкою, запасеровать на маслѣ до готовности, и потомъ остудивъ, изрѣзать круглыми или овальными тонкими ломтиками, обровнять правильно каждый, и сложивъ въ кастрюлю, поставить на паръ; потомъ скипятить на сотейникѣ соотвѣтственное количество бѣлаго соуса, (въ который для бланкета изъ дичи прибавляется бульонъ, изъ собственныхъ обрѣзковъ и костей, а изъ куръ и телятины, сокъ изъ шампиньоновъ или трюфелей), залейзеновать лейзономъ изъ 4-хъ желтковъ, процѣдить сквозь салфетку въ кастрюлю, прибавить по вкусу соли, соку изъ лимона, и размѣшавъ

Кн. I, стр. [1]307. [2]278.

съ частію сливочнаго масла, влить половину въ бланкетъ, который выложить въ хрустадъ, и залить сверху остальнымъ соусомъ. — Можно также прибавлять шампиньоновъ или трюфелей.

35) СОТЕ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЪ НА ПЮРЕ ИЗЪ ДИЧИ.

Petits poulets sautés à la purée de gibier.

Очистить какъ должно нужное число маленькихъ цыплятъ, разрѣзать пополамъ, сложить на растопленное масло въ сотейникъ, посолить и покрыть бумагою; а за 15 минутъ предъ отпускомъ запасеровать на легкомъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ до готовности, выложить на блюдо, переложить крутонами, полить сверху немного бѣлымъ соусомъ, а въ средину влить изъ дичи пюре, см. кн. I, стр. 290.

36) ВОЛЬВАНТЪ ГАРНИРОВАННЫЙ РУБЦАМИ ПО-ПОЛЬСКИ.

Vol-au-vent garni de gras double, à la polonaise.

Взять нужное количество очищеннаго и вымытаго рубца, обланжирить, и когда закипитъ, отлить на друшлакъ, а потомъ вымыть, очистить, разрѣзать на куски, сложить въ большую кастрюлю, налить водою, и положивъ кореньевъ, пряностей и соли, варить на легкомъ огнѣ до мягкости, (варится не менѣе 4-хъ часовъ); потомъ выбрать на доску, изрѣзать въ продолговатыя полоски, сложить въ кастрюлю, и поставить подъ крышку на паръ; нашинковать мелко луку, порею и петрушки, запасеровать на огнѣ до мягкости, и положивъ горсть муки, развести бульономъ и ски-

пятить до возможной густоты, а предъ отпускомъ, залейзеновавъ соусъ желтками, положить въ оный рубцы, размѣшать, снабдить по вкусу солью, перцемъ (*), и выложивъ въ горячій вольвантъ, см. кн. I, стр. 165, залить сверху бѣлымъ соусомъ.

Рубцы очищаются слѣдующимъ способомъ: вынуть изъ внутренностей убитаго животнаго рубецъ, и не опуская на полъ, прорѣзать въономъ малое отверзтіе, и вынувъ нечистоту, выворотить осторожно грязною частію наружу, зашить голландскими нитками, дабы не попала внутрь нечистота, и вымыть щеткою въ рѣкѣ или въ прудѣ; потомъ, положивъ въ умѣренно горячую воду, мѣшать лопаткою, и когда черная плева на рубцѣ начнетъ удобно отставать, влить холодной воды, (не зашпарить), очистить, и разрѣзавъ умѣренными кусками, мочить въ холодной водѣ 24 часа, перемѣняя каждые 4 часа воду; далѣе поступать, какъ сказано выше.

37) ХРУСТАДЪ ИЗЪ ДРОЗДОВЪ СО СМОРЧКАМИ.

Croustade de grives, garnie de morilles.

Подслоить масломъ для хрустада рамку, выложить оную [1]тѣстомъ, обрѣзать, и защипавъ края щипчиками, насыпать полную чечевичнымъ зерномъ или крупою, и испечь въ горячей печкѣ, а когда будетъ готово, очистить отъ зеренъ и остудить; потомъ, снявъ мягкія части съ костей у очищенныхъ дроздовъ, разложить на доску, посолить, и приготовивъ фаршъ [2]годиво изъ дичи, половину выложить на низъ хру-

(*) Прибавляется для вкуса толченый имбирь.

Кн. I, стр. [1]304. [2]273.

стада, а другою нафаршировать дрозды, обровнять правильно и уложить въ хрустадъ такъ, чтобы средина осталась пустою, а дрозды были выше края формы; за часъ до отпуска покрыть дрозды тонкимъ шпикомъ, поставить въ горячую печку, и когда будутъ готовы, снять шпикъ, осушить изъ средины жиръ, переложить на блюдо, снять рамку, заглясеровать глясомъ, и наполнить средину сморчками.

СМОРЧКИ.

Очистить отъ песку и нечистоты нужное количество сморчковъ, вымыть въ водѣ, (въ обширной посудѣ), до чиста, опустить въ соленый кипятокъ, и когда закипятъ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, и перебравъ снова, сложить на масло въ кастрюлю и запасеровать на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ скипятить на сотейникѣ соотвѣтственное количество бѣлаго соуса, и предъ отпускомъ, залейзеновавъ оный желтками, процѣдить сквозь салфетку въ кастрюлю, снабдить по вкусу солью, сокомъ изъ лимона, положить кусокъ сливочнаго масла и немного рубленной зеленой петрушки, размѣшать, половину вылить въ сморчки, и выложить какъ сказано выше, а остальнымъ залить сверху.

38) СУФЛЕ ИЗЪ КАРТОФЕЛЯ СЪ ЕРШЕВЫМИ ФИЛЕЯМИ.

Soufflée de pommes de terre garnie à la filets de gremilles.

Отмѣрить въ кастрюлю стаканъ картофельной муки, положить $1/4$ фун. масла, влить стаканъ молока, мѣшать

на огнѣ, и когда загустѣетъ, положить 4 кухонныя ложки картофельнаго [1]пюре, по вкусу соли и мушкатнаго орѣха, размѣшать до гладкости, развести немного сливками, прибавить 8 желтковъ, и сбивъ на пѣну бѣлки, положить вмѣстѣ и размѣшать осторожно; когда будетъ готово, подслоить масломъ и высыпать картофельною мукою большую бланкетную форму, и для пробы маленькую, въ которую наливъ прежде массы, сварить на пару, и когда проба окажется умѣренно крѣпкою, (*) налить большую форму, и за ½ часа до отпуска, поставивъ въ горячую воду на паръ, сварить до готовности; между тѣмъ снять съ ершей филеи, очистить отъ костей и верхней кожи, посолить, запасеровать на маслѣ до готовности, потомъ сливъ съ оныхъ масло, залить бѣлымъ лейзенованнымъ соусомъ и поставить въ горячую воду на паръ, а предъ отпускомъ вынуть суфле на столъ, отдѣлить тонкимъ ножемъ отъ краевъ формы, срѣзать верхъ ровно съ краями, выложить осторожно на блюдо, осушить салфеткою масло, и наполнивъ средину ершевыми филеями, отпустить.

39) ЖАВОРОНКИ ФАРШИРОВАННЫЕ И ЖАРЕНЫЕ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Mauviettes à la Villeroy.

Снять мягкія части съ костей у очищенныхъ жаворонковъ, разложить на доску, посолить, и наложивъ сверхъ каждаго пластъ [2]кнели, завернуть и обровнять такъ, дабы имѣли первобытный видъ, сложить оныхъ на масло въ со-

Кн. I, стр. [1]264. [2]278.

(*) Въ крѣпкое суфле прибавляются сливки, а мягкое цѣльныя яйца.

тейникъ и изжарить въ горячей печкѣ до готовности, а потомъ, снявъ на плафонъ, остудить въ холодномъ мѣстѣ; между тѣмъ положить на сотейникъ соотвѣтственное количество краснаго соуса, соку изъ шампиньоновъ или трюфелей, скипятить до густоты, и замаскеровавъ онымъ съ обѣихъ сторонъ жаворонки, застудить снова, а за 15 минутъ до отпуска запанеровать въ тертый хлѣбъ, потомъ въ яйце и хлѣбъ, и обжаривъ въ горячемъ фритюрѣ, отпустить на салфеткѣ съ обжаренною зеленою петрушкою.—Красный соусъ съ трюфелями или шампиньонами подается особо.

40) ТОРТЪ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЪ ПО-ПОЛЬСКИ.

Tourte garnie de petits poulets à la polonaise.

Взявъ нужное число очищенныхъ маленькихъ цыплятъ, разрѣзать по поламъ, сложить на масло въ сотейникъ, посолить, и запасеровать на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ положить сверхъ оныхъ рубленныхъ [1]шампиньоновъ, поставить въ холодное мѣсто, и приготовивъ слоёное тѣсто, разкатать оное 7-й разъ въ полпальца, вырѣзать соотвѣтственный торту величины кружекъ, вынуть изъ кружка средину такъ, чтобы образовался рантъ шириною въ 2 пальца, а оставшееся тѣсто смѣсить, раздѣлить пополамъ, раскатать, и вырѣзавъ 2 кружка, 1-й сложить на плафонъ, смазать яйцемъ, наложить рантъ, положить въ средину [2]кнели изъ куръ, а сверхъ оной приготовленные цыпляты съ шампиньонами, и покрывъ сверху тонкимъ слоемъ кнели, смазать края яйцемъ, покрыть вторымъ изъ тѣста кружкомъ, обжать

Кн. I, стр. [1]319. [2]278.

плотно, сдѣлать на срединѣ изъ слоенаго же тѣста кокарду, и смазавъ яйцемъ, поставить на $1^1/_2$ часа въ горячую печку, а когда будетъ готово, вынуть, сложить на блюдо и отпустить.—Соусъ красный подается въ соусникѣ особо.

41) КАПЛУНЪ НАТУРАЛЬНО.

Chapon au gros sel.

Очищеннаго, вымытаго и заправленнаго каплуна окропить сокомъ изъ лимона, обложить тонкими пластами шпику, сверхъ котораго наложить мелко нарѣзанныхъ и въ половину запасерованныхъ кореньевъ петрушки, луку, моркови, селлерею и порею, покрыть наслоенную масломъ бумагою, завязать голландскими нитками, и сложивъ въ кастрюлю, прибавить еще немного кореньевъ, соли и пряностей, подлить чумичку бульона, и варить на легкомъ огнѣ подъ крышкою (*) до мягкости; когда будетъ готовъ, вынуть на доску, очистить отъ бумаги, шпику и нитокъ, разрѣзать на части и сложить на блюдо такъ, чтобы каплунъ былъ въ цѣльномъ видѣ; потомъ коренья протереть сквозь сито, сложить въ кастрюлю, прибавить немного сливочнаго масла съ мукою, скипятить, размѣшать, и разведя собственнымъ бульономъ, подлить подъ каплуна на блюдо.

42) ВОЛЬВАНТЪ ГАРНИРОВАННЫЙ ЛЯГУШКАМИ.

Vol-au-vent garni de grenouilles.

Лягушки очищаются слѣдующимъ способомъ: взять за

(*) Сверхъ крышки кладутся горячіе уголья.

заднія лапки живую лягушку, положить на деревянную скамейку, и однимъ ударомъ ножа отрубить по составу заднюю половину, которую опустить въ холодную воду, и когда всѣ будутъ убиты, снять съ гвисовъ кожу, разрѣзать пополамъ, очистить, отрубить лапки, налить холодною водою и обланжирить; когда закипитъ, отлить на друшлакъ, перелить водою, очистить отъ черныхъ жилокъ, сложить въ кастрюлю, налить бѣлымъ соусомъ, положить по вкусу соли, 2 цѣльныя луковицы, пучекъ зеленой петрушки, и варить на легкомъ огнѣ до мягкости; когда будутъ готовы, сцѣдить соусъ на сотейникъ, скипятить до надлежащей густоты, залейзеновать желтками, прибавить по вкусу лимоннаго сока и масла, процѣдить обратно въ лягушки и поставить подъ крышку на паръ; потомъ приготовить вольвантъ, какъ сказано, кн. I, стр. 165, и предъ отпускомъ наполнивъ оный вышесказанными лягушками, отпустить горячимъ.

43) ЦЫПЛЯТА СЪ ОГУРЦАМИ.

Petits poulets, aux concombres.

Приготовить маленькихъ цыплятъ, какъ сказано, кн. I, стр. 149 и огурцы съ бешемелемъ, кн. I, стр. 197; предъ отпускомъ выложить цыплятъ на доску, очистить отъ бумаги, кореньевъ и нитокъ, разрѣзать пополамъ и уложить на блюдо такъ, дабы въ средину помѣстились вышесказанные огурцы.

44) КНЕЛИ ИЗЪ КУРЪ, СЪ КОНСОМЕ.

Quenelles de volaille au consommé.

Сдѣлать изъ нѣжной фарши большими ложками нуж-

ное число [1]кнели, и уложить на подслоенный масломъ сотейникъ, а предъ отпускомъ налить бульономъ, скипятить на плитѣ подъ крышкою, и выбрать друшлаковою ложкою на глубокое блюдо, подлить очищеннаго [2]консоме.—Кнели могутъ быть фаршированы [3]сальпикономъ для филеевъ, или трюфелями.

—

VIII.

31) ЖАРКОЕ, РЯБЧИКИ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Rôti, gélinotte à la française.

Очистить и заправить назпаченные для жаркаго рябчики, сложить на масло въ обширную кастрюлю и изжарить на легкомъ огнѣ, а между тѣмъ изрубить мелко зеленой петрушки, положить въ каменную чашку, прибавить сливочнаго масла, на каждаго рябчика по одной осьмой фунта и размѣшать съ петрушкою, сокомъ изъ лимона и солью; когда рябчики будутъ готовы, вынуть на блюдо, очистить отъ нитокъ, и прорѣзавъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ филеи рябчиковъ, положить въ каждое разрѣзанное мѣсто по ломтику вышесказаннаго масла, и отпустить цѣльными.

32) ЖАРКОЕ, ДРАХВА МАРИНОВАННАЯ.

Rôti, outarde marinée.

Очистить, заправить и положить въ [4]маринату (*) на

См. кн. I, стр. [1]278. [2]275. [3]296. [4]286.

(*) Молодая драхва днемъ менѣе, а старая болѣе остается въ маринатѣ.

3 дня, назначенную для жаркаго драхву; потомъ вынуть, осушить полотенцемъ, нашпиговать шпигомъ, положить на сотейникъ, залить масломъ, и за $^3/_4$ часа до отпуска поставить въ горячую печку; когда въ половину обжарится, полить сметаною, заколеровать въ печкѣ, и поливъ снова сметаною, продолжать оное, пока драхва поспѣетъ, а сметана скипитъ до соусной густоты; потомъ, снявъ на блюдо, очистить отъ нитокъ, полить процѣженнымъ сквозь сито собственнымъ соусомъ, и отпустить цѣльною.

33) ЖАРКОЕ, БАРАШЕКЪ.

Rôti, d'agneau.

Поступить во всемъ, какъ сказано, ростбивъ изъ барашка, см. кн. I, стр. 116, и снявъ барашка съ вертела, разрѣзать порціонными кусками, сложить на блюдо въ цѣльномъ видѣ, заглясеровать, и подливъ соку, отпустить.

34) ЖАРКОЕ, ГОЛУБИ ЖАРЕНЫЕ ВЪ ЛИСТѢ ВИНОГРАДНОМЪ.

Rôti, pigeons bardés avec feuilles de vigne.

Очищенные и заправленные, назначенные для жаркаго молодые голуби, посолить, смазать масломъ, покрыть молодымъ виноградвымъ листомъ, завернуть въ наслоенную масломъ бумагу, сложить на масло въ кастрюлю и изжарить подъ крышкою до готовности; потомъ вынуть, снять бумагу, листъ и нитки, выложить голубей на блюдо, а въ кастрюлю прибавить немного бульона, соку изъ ли-

мона и кусокъ сливочнаго масла, скипятить на плитѣ, процѣдить и полить онымъ на блюдѣ голубей.

35) ЖАРКОЕ, ТЕЛЯЧЬЯ ГРУДИНКА, ПО-МѢЩАНСКИ.

Rôti, poitrine de veau à la bourgeoise.

Нашинковать мелко и запасеровать въ глубокомъ сотейникѣ 3 луковицы, и обровнявъ у грудинки кости, положить въ вышесказанный сотейникъ, подлить немного бульона, снабдить солью и поставить подъ крышкою въ горячую печку; когда въ половину будетъ готово, снять крышку, заглясеровать, дать колеръ, поливая собственнымъ сокомъ, (наблюдать, чтобы лукъ оставался подъ грудинкою въ соку), ужарить до готовности, потомъ вынуть на доску, разрѣзать порціонными кусками, сложить на блюдо въ цѣломъ видѣ и полить сверху собственнымъ сокомъ.

36) ЖАРКОЕ, БѢЛЫЯ ШПИГОВАННЫЯ КУРОПАТКИ.

Rôti, perdreaux blancs à la maître d'hôtel.

Очистить и заправить нужное число куропатокъ, и за $^{3}/_{4}$ часа до отпуска нашпиговать слѣдующимъ способомъ: размять въ чашкѣ масла, полагая по одной осьмой фун. на каждую куропатку, выжать немного соку изъ лимона, по вкусу соли и мушкатнаго орѣха, а потомъ, поднявъ осторожно кожу, прорѣзывать въ филеяхъ маленькія отверзтія тонкимъ ножемъ, и каждое наполнивъ вышесказаннымъ масломъ, покрыть кожею, положить на масло въ кастрюлю внизъ спиною, поставить подъ крышку (*) на огонь и жарить, не оборачивая, до готовности, (подливая

(*) Сверхъ крышки положить горячихъ углей.

чаще бульона, чтобы куропатки не пригорѣли), а потомъ выложить на блюдо и подлить процѣженнымъ собственнымъ сокомъ.

37) ЖАРКОЕ, КРОЛИКИ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Rôti, lapin à la française.

За день до приготовленія, убить кролика (*), и повѣсивъ за заднія лапки, оставить въ такомъ положеніи до другаго дня, дабы кровь стекла совершенно, а потомъ снять кожу, очистить и поступить, какъ сказано, кн. I, стр. 183, жаркое заяцъ. — Кролика можно жарить и безъ сметаны, замѣнивъ оную масломъ и бульономъ.

38) ЖАРКОЕ, ШПИГОВАННЫЙ КАПЛУНЪ.

Rôti, chapon piqué.

Поступить, какъ сказано, кн. I, стр. 180, жаркое шпигованная индѣйка.

39) ЖАРКОЕ, ДИКІЙ ПОРОСЕНОКЪ.

Rôti marcassin piqué.

Очистить назначенную для жаркаго часть дикаго поросенка, положить на сутки въ ¹маринату, и за 2 часа до отпуска, вынувъ на сотейникъ, надрѣзать правильно верхнюю кожу, полить масломъ, положить немного можжевеловыхъ ягодъ, кардамону, корицы, частицу отъ головки чесноку и поставить въ горячую печку; когда заколеруется, переворотить, подлить бульону, поставить снова въ печку.

(*) Во Франціи, предъ употребленіемъ, кроликъ откармливается зерномъ, хлѣбомъ, морковью и свеклой до 40 дней, а пойло употребляется съ малою примѣсью хмѣля и соли.

¹ Кн. I, стр. 286.

и продолжать оное, пока поросёнокъ не ужарится до мягкости, а сокъ укипитъ до надлежащей густоты; потомъ вынуть на блюдо, очистить отъ пряностей, полить процѣженнымъ сокомъ и убрать косточку кокардою изъ бумаги.

40) ЖАРКОЕ, ФИЛЕЙ ИЗЪ БАРАШКА, ПО-ТАТАРСКИ.

Rôti, filets de mouton à la tartare.

Приготовить филей изъ барашка, и поступить во всемъ, какъ сказано, см. баранина по-крымски, кн. I, стр. 187.

41) ЖАРКОЕ, ДИКІЯ УТКИ-ЧИРКИ.

Rôti, sarcelles.

Чирки и прочіе сорты дикихъ утокъ жарятся способомъ, сказаннымъ, см. кн. I, стр. 184, и подливаются означеннымъ на той же страницѣ сокомъ.

42) ЖАРКОЕ, ПУЛЯРДА ПО-ПОЛЬСКИ.

Rôti, poularde à la polonaise.

Очистить, заправить голландскими нитками и утвердить на вертелъ, назначенную для жаркаго пулярду; за $1/2$ предъ отпускомъ поставить оную предъ огнемъ, смазать растоплённымъ на плафонѣ масломъ и вертѣть вертелъ потихоньку, (плафонъ ставится подъ жаркое, дабы сокъ, которымъ поливается пулярда, стекалъ на оный); когда пулярда начнетъ колероваться, посыпать немного мукою, окропить масломъ, чрезъ 5 минутъ окропить снова масломъ и мукою, продолжать оное, пока пулярда до готовности изжарится, а потомъ, окропивъ масломъ, обсыпать тертымъ хлѣбомъ, заколеровать кругомъ окончательно, снять осторожно съ вертела, очистить отъ нитокъ, сложить на блюдо, и подливъ масла, подать за столъ цѣльною.

43) ГУСЬ ФАРШИРОВАННЫЙ ЯБЛОКАМИ.

Rôti, oie farcie de pommes.

Очистить молодаго гуся, нафаршировать очищенными яблоками (*), заправить голландскими нитками, положить на противень, полить масломъ и поставить въ горячую печку; когда заколеруется, вынуть, полить сверху собственнымъ сокомъ, поставить снова въ печку, и продолжать, поливать чащѣ, пока гусь совершенно поспѣетъ, а сокъ выкипитъ до надлежащей густоты; потомъ вынуть, очистить отъ нитокъ, снять на блюдо, и подливъ процѣженнымъ сквозь сито собственнымъ сокомъ безъ жиру, подать за столъ цѣлымъ.

44) ЖАРКОЕ, ТЕЛЯТИНА, ШПИГОВАННАЯ ВИШНЯМИ.

Rôti, quartier de veau piqué aux cerises.

Приготовить назначенную для жаркаго часть телятины, вынуть изъ соотвѣтственнаго количества свѣжихъ вишень косточки, прорѣзать ножемъ въ телятинѣ отверзтія, и въ каждое положить вишню; когда телятина будетъ кругомъ нашпигована, сложить на плафонъ, залить масломъ, поставить въ горячую печку, и заколеровавъ немного, вынуть, окропить масломъ и мукою, поставить снова въ печку и продолжать оное каждые 5 минутъ, а когда въ половину будетъ готова, подлить немного бульону, и пока изжарится совершенно, поливать сверху чаще собственнымъ сокомъ; за 10 минутъ до отпуска переложить жаркое на

(*) Яблоки могутъ быть перемѣшаны съ толченымъ кардамономъ или корицею.

другой плафонъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ, окропить масломъ, и заколеровавъ въ печкѣ, сложить на блюдо, а плафонъ, въ которомъ жарилось жаркое, поставить на плиту, положить въ оный истолченныя мелко косточки изъ вишень, бульону, немного глясу, масла, и скипятивъ до надлежащей густоты, процѣдить и подать особо въ соусникѣ, при телятинѣ.

—

IX.

31) ПЮРЕ ИЗЪ ЗЕЛЕНАГО ГОРОХУ, ВЪ ХРУСТАДѢ.

Croustade de pain garnie à la purée de pois verts.

Изжарить на маслѣ приготовленный хрустадъ изъ хлѣба, какъ сказано на стр. 112, а потомъ очистить изъ средины мякишь, сложить на блюдо, и поставивъ въ горячую печку, положить въ кастрюлю соотвѣтственное количество пюре изъ зеленаго [1]гороху и сливочнаго масла, разогрѣть на плитѣ, развести немного бѣлымъ соусомъ, снабдить по вкусу солью и мелкимъ сахаромъ, и наполнивъ горячій хрустадъ ровно съ краями, отпустить. — Верхъ хрустада можно обложить кругомъ маленькими крутонами, спеченными заблаговременно изъ слоёнаго тѣста.

32) ПЮРЕ ИЗЪ СЕЛЛЕРЕЮ, СЪ КРУТОНАМИ.

Purée de céléri aux petits croûtons.

Очистить нужное количество рѣпчатаго селлерея, об-

Кн. I, стр. [1]289.

ланжирить, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою и потомъ, сложивъ въ кастрюлю, покрыть шпигомъ, налить бульономъ и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; за 15 минутъ до отпуска выбрать изъ бульона на сито, протерѣть и сложить обратно въ кастрюлю, развести густымъ соусомъ, снабдить по вкусу солью, мушкатнымъ орѣхомъ и глясомъ, размѣшать съ частію сливочнаго масла, вылить въ глубокое блюдо и обложить [1]крутонами.

33) ПАТЛИЖАНЫ СЪ БЕШЕМЕЛЬЮ.

Aubergines à la béchamel.

Очистить отъ верхней кожи нужное число патлижановъ, разрѣзать пополамъ вдоль, вынуть осередокъ, обланжирить, и потомъ сложивъ на подслоенный масломъ плафонъ, влить въ каждую штуку по немногу [2]бешемели изъ сметаны, посыпать тертымъ пармезаномъ, поставить въ горячую печку, заколеровать и повторять оное, пока патлижаны не наполнятся; когда будутъ готовы, сложить на блюдо, а на плафонъ прибавить бульону и ложку бешемели, отварить оное, процѣдить сквозь сито, снабдить по вкусу солью, и подливъ этимъ соусомъ на блюдѣ патлижаны, отпустить.

34) КАПУСТА СВѢЖАЯ, ПО-НѢМЕЦКИ.

Choux à l'allemande au beurre noir.

Нашинковать мелко молодой капусты — савою, вымыть въ холодной водѣ, и за 25 минутъ до отпуска опустивъ въ соленый кипятокъ, сварить до мягкости, отлить

Кп. I, стр. [1]284. [2]265,

на друшлакъ, и пока вода изъ капусты стечетъ, положить въ кастрюлю кусокъ масла, поджарить оное до чернаго цвѣта, а потомъ положить капусту, размѣшать, снабдить по вкусу перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ, выложить на глубокое блюдо и обложить крутонами.

35) СВЕКЛА СЪ БЕШЕМЕЛЬЮ.

Betterave à la béchamel.

Вымыть молодую красную свеклу, сложить въ котелъ, и сваривъ на пару до мягкости, отставить въ холодное мѣсто; когда простынетъ, очистить, нарѣзать правильными ломтиками, сложить въ кастрюлю и поставить въ горячую воду на паръ; потомъ сварить соотвѣтственное количество [1] бешемели изъ сливокъ, и за 10 минутъ до отпуска влить въ свеклу, размѣшать, снабдить по вкусу солью, мушкатнымъ орѣхомъ, глясомъ, сливочнымъ масломъ, и выложивъ въ глубокое блюдо, обложить крутонами.

36) ГОРОХЪ, ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Petits pois à la française.

Положить въ кастрюлю нужное количество вылущеннаго, молодаго зеленаго гороха, прибавить кусокъ масла, пучекъ зеленаго луку и петрушки, немного соли, влить чумичку бульону, покрыть крышкою и поставить на огонь; потомъ очистить, вымыть и нашинковать мелко французскаго салата, третью часть противу количества гороха, и когда горохъ закипитъ, положить въ оный салатъ и варить до мягкости, а за 10 минутъ предъ отпускомъ раз-

---

[1] Кн. I, стр. 265.

мять въ каменной чашкѣ кусокъ сливочнаго масла съ мукою, опустить оное въ горохъ, и варить на легкомъ огнѣ, пока соусъ не получитъ надлежащей густоты, а потомъ, снабдивъ по вкусу мелкимъ сахаромъ, выложить въ глубокое блюдо и обложить крутонами.

37) МАКАРОНЫ СЪ ТОМАТАМИ, ПО-ИТАЛІАНСКИ.

Macaroni à l'italienne.

Сварить и заправить макароны, какъ сказано, см. кн. I, стр. 267, и приготовить пюре изъ томатовъ, кн. I, стр. 291, а когда придутъ за кушаньемъ, наложить въ серебренную кастрюлю рядъ макароновъ, сверхъ оныхъ положить пюре изъ томатовъ, посыпать тертымъ пармезаномъ, наложить снова, и продолжать оное, пока кастрюля не будетъ полна, а потомъ разогрѣвъ до горячаго состоянія, отпустить.—Можно перекладывать каждый рядъ, мелко нарѣзанными филеями изъ куръ или дичи.

38) РѢПА ГЛЯСОВАННАЯ СЪ ВИНОМЪ МАЛАГОЮ.

Navets glacés au vin de Malaga.

Очистить отъ верхней кожи нужное количество молодой рѣпы, разрѣзать на 8 частей, обточить правильно, обланжирить, и когда закипитъ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, а потомъ сложить на сотейникъ, положить кусокъ масла, глясу и сахару, налить малагою и варить на большомъ огнѣ подъ крышкою такъ, чтобы рѣпа упрѣла, а сокъ выварился до соусной густоты; когда будетъ готово, уложить рѣпу правильно на блюдо и залить собственнымъ соусомъ.

39) ФАРШИРОВАННАЯ КАПУСТА СЪ КРАСНЫМЪ СОУСОМЪ.

Choux farcis à l'espagnole.

Приготовить и сварить капусту, какъ сказано, кн. I, стр. 77, (вмѣсто круглыхъ рулетовъ, капуста можетъ быть нафарширована на подобіе филеевъ), и когда будетъ готова, выбрать на сито, очистить отъ шпигу, уложить на блюдо въ перекладку съ крутонами и залить краснымъ для гарнира [1]соусомъ.

40) КАРТОФЕЛЬ (à la maître d'hôtel).

Pommes de terre à la maître d'hôtel.

Нарѣзать гарнирною ложечкою нужное количество картофеля, сварить въ котлѣ на пару до мягкости, а потомъ сложить въ кастрюлю, влить немного бѣлаго соуса, скипятить, и предъ отпускомъ положить кусокъ сливочнаго масла, размѣшать съ частію рубленной зеленой петрушки, и снабдивъ по вкусу солью, выложить въ глубокое блюдо.

41) ЛУКЪ ФАРШИРОВАННЫЙ, ПО-ИСПАНСКИ.

Ognons farcis à l'espagnole.

Очистить нужное число крупнаго испанскаго луку, обланжирить, и когда закипитъ, отлить въ холодную воду, срѣзать немного съ обоихъ концевъ и выбрать гарнирною ложечкою средину изъ каждой луковицы такъ, что-

---

[1] Кн. I, стр. 299.

бы осталось не болѣе двухъ пластовъ, которые сложить на подслоенный масломъ сотейникъ, покрыть и оставить до времени; потомъ выпутые изъ средины лука обрѣзки изрубить мелко, запасеровать на маслѣ до готовности, положить немного муки, размѣшать, развести сливками, скипятить на огнѣ до совершенной густоты и остудить, а потомъ приготовить [1] кнель изъ куръ или телятины, которая должна быть тверда такъ, чтобы бешемель не сдѣлалъ фарша жидкимъ, и положивъ въ оную холодную бешемель, (класть постепенно), размѣшать до гладкости, нафаршировать лукъ, положить немного масла, глясу и сахару, влить краснаго бульона, покрыть намасленною масломъ бумагою, а потомъ крышкою, сварить на легкомъ огнѣ до совершенной мягкости, и за 10 минутъ предъ отпускомъ, переворотить лукъ, снять крышку, выкипятить бульонъ до соусной густоты, и выложивъ на блюдо, полить собственнымъ соусомъ.

42) ШАМПИНЬОНЫ НАТУРАЛЬНО.

Croûte aux champignons.

Очистить и сварить съ пучкомъ зеленаго луку и петрушки [2] шампиньоны, а за $^1/_4$ часа до отпуска поставить на большой огонь и кипятить; когда сокъ болѣе половины выкипитъ, размять въ чашкѣ кусокъ сливочнаго масла съ мукою, положить въ шампиньоны, прокипятить, и выпувъ пучекъ, вышесказанной зелени, [3] залейзеновать желтками, снабдить по вкусу солью, перцемъ, мушкатнымъ орѣхомъ,

---

Кн. I, стр. [1] 278. [2] 310. [3] 285.

и выложить въ глубокое блюдо на поджаренный для сего соуса хлѣбъ.

ХЛѢБЪ ИЛИ (croûte) ДЛЯ ШАМПИНЬОНОВЪ.

Вырѣзать нижнюю корку изъ круглаго бѣлаго хлѣба, вынуть мякишъ, смазать съ обѣихъ сторонъ масломъ, положить на ростъ и заколеровать въ горячей печкѣ; предъ отпускомъ наложить полную корку шампиньоновъ, опрокинуть оную на блюдо, и выложить остальные шампиньоны такъ, чтобы корка была замаскерована соусомъ.

43) ГОРОХЪ ПО-ФРАНЦУЗСКИ, СО ШПИГОМЪ.

Petits pois à la française avec lard fumé.

Нарѣзать четыреугольными, правильными кусочками копченой свиной грудинки, обжарить на маслѣ до колера, и заливъ соусомъ, сварить на легкомъ огнѣ до готовности, а потомъ приготовить горохъ, какъ сказано на стр. 128, и предъ отпускомъ, выложить грудинку въ горохъ вмѣстѣ съ соусомъ, размѣшать и выложить въ глубокое блюдо.

44) ЯИЧНИЦА СЪ ТРУФЕЛЕМЪ.

Oeufs brouillés aux truffes.

Разбить въ обширную кастрюлю нужное количество яицъ, полагая на каждую персону по 2 штуки, положить по пропорціи соли, перцу и масла, изрѣзать сальпикономъ назначенныя для яичницы труфели, залить собственнымъ сокомъ и поставить подъ крышку на паръ; за 10 минутъ до отпуска, поставивъ яичницу на плиту, сбивать

такъ, чтобы къ низу кастрюли не приставало, а когда начнетъ густѣть, положить трюфель, и размѣшавъ, выложить въ глубокое блюдо и обложить крутонами.

—

X.

31) ПИРОЖКИ ИЗЪ ЖЕНВАСУ, СЪ КРЕМОМЪ ЗАВАРНЫМЪ.

Petits gâteaux royaux à la crême à l'orange.

Испечь нужное количество ¹ женвасу, нарѣзать выемкою изъ онаго продолговато-овальные пирожки, снять съ листа и вырѣзать у каждаго нижнюю мякишь, (не задѣвая краевъ), такъ, чтобы удобно было фаршировать; потомъ приготовить изъ апельсинъ заварной кремъ, слѣдующймъ способомъ: выпустить въ кондитерскую кастрюлю 8 желтковъ, положить три четверти фун. мелкаго сахару съ частію лимонной цедры, выжать сокъ изъ 3 лимоновъ и 4 апельсинъ, размѣшать вѣничкомъ, прибавить рюмку мадеры, столовую ложку бѣлаго рому и сбивать на огнѣ, пока кремъ начнетъ густѣть, а между тѣмъ разложить на бумагу вышесказанные изъ женвасу пирожки, и когда кремъ будетъ готовъ, отставить на край плиты и сбивать безостановочно, (иначе кремъ не будетъ гладокъ), другому же лицу брать столовою ложкою изъ кастрюли по немногу крему, накладывать на пирожки, сровнять ровно съ краями и лѣпить попарно такъ, чтобы кремъ изъ средины не

---

¹ Кн. I, стр. 275.

былъ видѣнъ и поставить въ теплую печку, а предъ отпускомъ сложивъ на салфетку, подавать.

32) СУФЛЕ СЪ МАРМЕЛАДОМЪ ЯБЛОЧНЫМЪ.

Soufflée à la marmelade de pommes.

Збить въ пѣну 12 [1] бѣлковъ, и когда будутъ готовы, всыпать въ оные $^1/_8$ толченаго сахару, размѣшать, а потомъ положить постепенно фунтъ яблочнаго [2] мармеладу, и размѣшавъ до гладкости, выложить на серебренное блюдо, обровнять правильно, обложить кругомъ крутонами изъ яблочной постилы, посыпать мелкимъ сахаромъ и поставить въ легкій жаръ въ печку, а когда заколерутся, вынуть, очистить блюдо и подавать.—При семъ подаются густыя не кипяченныя сливки и мелкій сахаръ.

33) ВАФЛИ СЛИВОЧНЫЯ, СО СБИВКОЮ.

Gaufres à la crême.

Разогрѣть на легкомъ огнѣ заблаговременно чугунную вафельную доску: процѣдить въ обширную кастрюлю бутылку густыхъ сливокъ, и сбивъ оныя на льду до надлежащей густоты, всыпать полфунта муки (*), положить для вкусу самую малость мелкаго сахару и соли, размѣшать до гладкости, вынуть вѣничекъ, сгрѣсть ложкою съ боковъ кастрюли къ одной сторонѣ массу, и оста-

---

Кн. I, стр. [1]263 [2]286.

(*) На бутылку хорошихъ сливокъ кладется сухой крупичатой муки менѣе, а сырой болѣе, почему изъ первой вафли можно опредѣлить вѣрное количество, ибо отъ неполной пропорціи муки вафля нѣжная и не отстаетъ удобно отъ доски, отъ лишней муки, напротивъ, тяжелая и твердая; почему до испеченія пробной вафли должно класть муку осторожно.

вивъ оную на льду, приступить къ печенію вафлей слѣдующимъ способомъ: распустить въ кастрюлѣ немного сливочнаго масла, положить въ оное кисточку и поставить при массѣ для вафлей, а потомъ разогрѣть до горячаго состоянія съ обѣихъ сторонъ вафельную доску, открыть, смазать масломъ немного обѣ половинки, и вливъ ложку массы на первую половинку, разровнять, покрыть, заложить крючкомъ и поставить на огонь, второю половинкою на 3 минуты, (болѣе и менѣе, смотря по толщинѣ и горячему состоянію вафельной доски), повернуть на первую половину и оставить на томъ же огнѣ еще 2 минуты, а потомъ снявъ съ огня, обрѣзать кругомъ снаружи, по краямъ висѣвшее тѣсто, открыть доску осторожно и снять тонкимъ ножемъ вафлю на сито, потомъ подмазать снова масломъ, налить по прежнему массою и такимъ образомъ продолжать далѣе; когда будутъ готовы, сложить на салфетку, посыпать сверху толченымъ сахаромъ съ ванилью или лимонною цедрою и подавать горячими.—При вафляхъ подаются на тарелкѣ [1] сбитые сливки, перемѣшанныя съ сахаромъ, ванилью, цедрою, и пюре изъ фруктовъ или съ мараскиномъ.

34) КОЛЬЦЫ ИЗЪ ПЕТИШУ ГЛЯСОВАННЫЯ.

Petits gâteaux glacés.

Приготовить тѣсто для петишу, какъ сказано, кн. I, стр. 305, и когда оное остынетъ, выложивъ въ форму, выпустить на листъ одинаковой величины кольцы, смазать яйцемъ и испечь въ умѣренно-горячей печкѣ; когда будутъ

Кн I, стр. [1]293.

готовы, снять съ листа, заглясеровать сверху [1] глазуромъ, засушить, и сложивъ на салфетку, отпустить.

35) ПИРОГЪ КРЫМСКІЙ СЪ ИЗЮМОМЪ.

Gâteaux de beiguets au raisin de corinthe.

Испечь нужное количество прозрачныхъ [2] блиновъ, истолочь въ ступкѣ соотвѣтственное количество отжатаго подъ прессомъ, свѣжаго творогу, положить на каждый фун. онаго осьмую масла, столько же сахару и 8 желтковъ, а потомъ протереть сквозь сито, сложить въ кастрюлю, положить по вкусу соли, немного очищенныхъ и вымытыхъ, кишмишу и коринки, мелко изрѣзанныхъ цикатовъ и цедры изъ свѣжаго лимона, размѣшать со сбитыми въ пѣну бѣлками; потомъ наслоивъ масломъ и обсыпавъ мелкимъ сахаромъ шарлотную форму, выложить низъ и бока оной блинами, положить рядъ творогу, покрыть блиномъ, и продолжать оное, пока форма не будетъ полна; за полчаса до отпуска поставить въ умѣренно-горячую печку, и когда будетъ готово, выложивъ на блюдо, отпустить. — При семъ подается свѣжая сметана или густыя не вареныя сливки.

36) ТАРТЛЕТЫ ИЗЪ РЖАНАГО ХЛѢБА, СЪ ЯБЛОКАМИ.

Tartelettes de pommes au pain de seigle.

Замѣсить сдобное [3] тѣсто, съ частію мелкаго сахару и лимонной цедры, раскатать тонко, вырѣзать нужное количество кружковъ, выложить оными наслоенныя масломъ

Кн. I, стр. [1] 274. [2] 261. [3] 304.

тартлетныя формочки, и насыпавъ чечевицею, испечь въ горячей печкѣ: когда будутъ готовы, вынуть, очистить отъ зерна и сложить на плафонъ, а потомъ приготовить обжаренный хлѣбъ и яблоки, какъ сказано, см. шарлотъ яблочный изъ чернаго хлѣба, кн. I, стр, 200. За 15 минутъ до отпуска, выслоить масломъ и обсыпать мелкимъ сахаромъ соотвѣтственное число стаканчиковъ, сдѣлать маленькія шарлоты, и поступить во всемъ, какъ сказано въ означенной выше статьѣ, а когда будутъ готовы, выложить на тартлеты и отпустить горячими.

37) ТРУБОЧКИ СО СЛИВКАМИ.

Petites gaufres à la crême.

Разогрѣть на плитѣ форму для трубочекъ и распустить для смазки оной масла, а потомъ выпустить въ кастрюлю 4 штуки яицъ, всыпать 8 столовыхъ ложекъ муки, 4 ложки мелкаго сахару съ частію лимонной цедры, размѣшать до гладкости и развести молокомъ такъ, чтобы удобно можно было взять на лопатку массы, и разогрѣвъ трубочную доску до горячаго состоянія, подмазать масломъ обѣ половинки, положить немного массы, закрыть плотно и поставить на огонь, а чрезъ 2 минуты оборотивъ на другую сторону, оставить на огнѣ еще минуты 2, и когда будетъ готово, очистить кругомъ форму, открыть, снять съ доски осторожно и тотчасъ горячимъ, свернуть въ трубочку, положить на сито, а форму подмазать снова масломъ, положить по прежнему массы, поставить на огонь, испечь и продолжать такъ до послѣдней; потомъ приготовить слив-

ки, какъ сказано, см. вафли, стр. 134, и когда придутъ за кушаньемъ, наложить оными полныя трубочки, и уложивъ на салфетку, отпустить.

38) КОЛЬЦЫ ИЗЪ ПЕТИШУ ЖАРЕНЫЯ, СЪ МАРМЕЛАДОМЪ.

Beignets frits à la marmelade.

Сдѣлать на мукѣ изъ тѣста для [1] петишу кольцы, опустить оныя на горячій фритюръ и изжарить до готовности; потомъ выбрать друшлаковою ложкою на салфетку, осущить отъ жиру, нафаршировать мармеладомъ, и посыпавъ мелкимъ сахаромъ, уложить на салфетку и подать горячими.

39) МЕРИНГИ СО ЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ.

Méringues à la crême fouettée.

Приготовить обыкновенную мерингу, какъ сказано, кн. I, стр. 287, и за 15 минутъ до отпуска истолочь мелко четверть фунта сахару съ палочкою ванили, просѣять сквозь частое сито, а потомъ взять соотвѣтственное количество сбитыхъ [2] сливокъ, размѣшать съ сахаромъ и наложить въ каждую мерингу ровно съ краями, сложить попарно, уложить на салфетку и отпустить.

40) ПИРОГЪ ИЗЪ СЛОЕНАГО ТѢСТА СЪ ОРѢХАМИ.

Gâteaux de Pithiviers aux avelines.

Очистить $^1/_4$ фун. турецкихъ, греческихъ или обыкновенныхъ орѣховъ, съ $^1/_8$ миндалю сладкаго съ горькимъ,

Кн. I, стр. [1]305. [2]295.

истолочь въ каменной ступкѣ до мелкаго состоянія, положить $^{1}/_{4}$ фун. сахару и 4 желтка, протолочь, выбрать въ чашку, размѣшать съ 4 ложками сбитыхъ сливокъ и поставить въ холодное мѣсто; потомъ приготовить изъ полфунта масла слоёное [1]тѣсто, раскатать оное въ 7-й разъ, толщиною въ половину мезиннаго пальца, и вырѣзавъ соотвѣтственной величины кружекъ, вынуть изъ онаго средину такъ, чтобы остался ровный рантъ въ два пальца, и поставить въ холодное мѣсто, а оставшееся слоёное тѣсто смѣсить, раздѣлить пополамъ, раскатать, вырѣзать одинаковой съ рантомъ величины два кружка и первый, сложивъ на плафонъ, смазать яйцемъ, положить на оный рантъ, наполнить средину приготовленною массою изъ орѣховъ, и смазавъ снова яйцемъ, покрыть вторымъ кружкомъ, прижать края и обровнять кругомъ, а за 25 минутъ до отпуска смазать сверху яйцемъ и обозначивъ по усмотрѣнію, тупою стороною ножа верхъ онаго, поставить въ горячую печку, а когда въ половину будетъ готово, вынуть, и посыпавъ мелкимъ сахаромъ, испечь до готовности.

41) ПУДИНГЪ ИЗЪ ХЛѢБА СЪ САБАЮНОМЪ.

Pouding de pain à la sabayon.

Срѣзать верхнюю корку съ двухъ бѣлыхъ хлѣбовъ, изрѣзать оныя въ маленькія четыреугольныя гренки, сложить въ кастрюлю, влить стаканъ кипяченныхъ сливокъ и размѣшать, чтобы весь хлѣбъ былъ обмоченъ, а потомъ положить $^{1}/_{4}$ фун. масла, $^{1}/_{3}$ фун. мелкаго сахару, съ ча-

---

[1] Кн. I, стр. 303.

стію лимонной цедры, $^1/_8$ мелко изрѣзанныхъ пикатовъ, $^1/_4$ фун. разнаго очищеннаго и вымытаго изюма, вбить 8 яицъ и положить 3 столовыя ложки просѣянной муки и размѣшать все вмѣстѣ; за $^3/_4$ часа предъ отпускомъ подслоить масломъ и посыпать мелкимъ сахаромъ форму для пудингу, наполнить оную массою, поставить въ кипячую воду на паръ, покрыть крышкою, положить сверхъ оной горячихъ углей и варить на легкомъ огнѣ до готовности; предъ отпускомъ снять осторожно крышку, вынуть форму, срѣзать верхъ ровно съ краями, и выложивъ на блюдо, облить [1]сабаіономъ.

42) ТОРТЪ ИЗЪ РИСУ СЪ МАРМЕЛАДОМЪ АБРИКОСНЫМЪ.

Tourte de riz à la marmelade d'abricots.

Приготовить изъ полуфунта масла слоёное [2]тѣсто и потомъ, смѣсивъ оное немного, раскатать, вырѣзать такой величины кружечки, какими быть должно тортамъ, сложить на листъ, смазать яйцемъ, и посыпавъ мелкимъ сахаромъ, испечь въ умѣренно-горячей печкѣ; потомъ снять съ листа, сложить одинъ на другой, и оставивъ покрытыми до времени, перебрать, вымыть и обланжирить полфунта рису, а когда закипитъ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, сложить въ кастрюлю, влить бутылку вскипяченныхъ сливокъ, положить полъ-палочки ванили и варить на легкомъ огнѣ, пока рисъ не укипитъ до мягкости, а потомъ положить одну осьмую сливочнаго масла,

---

Кн. I, стр. [1]201. [2]303.

полфунта мелкаго сахару и по вкусу соли, размѣшать, выложить на листъ, и раскатавъ толщиною въ полпальца, остудить на льду; за 15 минутъ до отпуска разложить на листъ кружечки изъ слоёнаго тѣста, смазать каждый мармеладомъ [1]абрикоснымъ, и потомъ вырѣзавъ изъ рису подобные же кружечки, положить сверху, смазать снова мармеладомъ, и покрывъ вторымъ изъ рису кружкомъ, который долженъ быть съ вынутою срединою, поставить въ горячую печку; когда разогрѣются, положить въ средину каждаго мармеладу и отпустить на салфеткѣ.— Убирается сверху желеемъ, вареньемъ или фруктами. Тортъ большаго формата дѣлается подобнымъ же способомъ.

43) ВАФЛИ ПОРТЕРНЫЯ.

Gaufres au porter à l'anglaise.

Разбить въ обширной кастрюлѣ до гладкости $1/4$ фун. сливочнаго масла, положить 10 желтковъ, полфун. муки, 2 ложки хорошихъ дрожжей, и размѣшавъ оное, развести немного подогрѣтымъ портеромъ, поставить въ теплое мѣсто; а когда подойдутъ размѣшать со сбитыми въ пѣну бѣлками, положить $3/4$ бутылки збитыхъ сливокъ, размѣшать, поставить на ледъ, и испечь, какъ сказано на стр. 134; когда будутъ готовы, подать съ вареньемъ. — Если вафли по какому либо случаю окажутся твердыми, то прибавить болѣе збитыхъ сливокъ, а въ нѣжныя кладутся збитые въ пѣну бѣлки съ мукою.

---

[1] Кн. I, стр. 287.

44) НОКЛЬ СЪ ВАРЕНЬЕМЪ, ПО-НѢМЕЦКИ.

Gâteaux à l'allemande au confiture.

Отмѣрить въ кастрюлю 8 столовыхъ ложекъ растопленнаго масла, размѣшать въ холодномъ мѣстѣ до гладкости, положить 8 желтковъ и 8 ложекъ муки, (желтки класть порознь), размѣшать оное со взбитыми на пѣну бѣлками, положить немного сахару съ лимонною цѣдрою, и за 15 минутъ предъ отпускомъ опустить большою ложкою въ кипячее молоко нокли, и заваривъ подъ крышкою, выбрать на блюдо, посыпать мелкимъ сахаромъ, и глясеровавъ въ горячей печкѣ до колера, отпустить.—Варенье или сливки подаются особо.

—

XI.

31) ЖЕЛЕ ИЗЪ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ.

Gelée de groseille noire.

Сварить изъ фунта сахару сиропъ для желе, какъ сказано кн. I, стр. 301, и опустивъ въ кипячій фунтъ очищенной черной смородины, вскипятить и отставить покрытымъ на столъ; когда немного простынетъ, процѣдить сквозь сито въ каменную чашку, и срѣзавъ съ двухъ лимоновъ верхнюю цедру, выжать изъ оныхъ по вкусу соку, положить осетроваго [1]клею, столовую ложку бѣлаго рому и часть вымытой въ холодной водѣ безъ клею бумаги, размѣшать и процѣдить оное сквозь растянутую на пож-

---

Кн. I, стр. [1]279.

кахъ стула салфетку, (пропустить нѣсколько разъ, пока не будетъ совершенно чистъ), и выливъ въ заправленную въ ледъ форму, застудить; предъ отпускомъ, обмакнувъ форму въ теплую воду, выложить желе на блюдо и обложить кругомъ компотомъ изъ сливъ, см. кн. I, стр. 282.

32) КРЕМЪ ШАРЛОТЪ ПРУССКІЙ СЪ АНАНАСАМИ.

Crême-charlotte Prussienne à l'ananas.

Испечь бисквитъ какъ сказано кн. I, стр. 262, и когда простынетъ, вырѣзать изъ онаго по собственному усмотрѣнію четыре-угольные, продолговатые, круглые, или въ видѣ полумѣсяцевъ кружечки, уложить оными низъ и бока шарлотной формы такъ, чтобы когда изъ формы выложится кремъ, узоры были въ правильномъ и красивомъ видѣ; потомъ взять въ обширную кастрюлю 3 лота свареннаго осетроваго [1]клею, положить полфунта мелкаго сахару, размѣшать, и когда начнетъ застывать, положить изъ ананасовъ [2] пюре, и сбитыхъ на пѣну [3] сливокъ, сколько позволитъ клей, а потомъ наливъ въ приготовленную шарлотную форму, покрыть сверху бисквитомъ, застудить, и предъ отпускомъ выложить на салфетку.

33) МОРОЖЕНОЕ ИЗЪ ФИСТАШЕКЪ.

Plombières aux pistaches.

Очистить и истолочь въ каменной ступкѣ до мелкаго состоянія полфунта фисташекъ, подливая по каплѣ сливокъ, а потомъ сложивъ оныя въ кастрюлю, положить 8

Кн. I, стр. [1]279. [2]293. [3]295.

желтковъ, $^3/_4$ фун. сахару, развести сливками, (одною бутылкою), и поставивъ на легкій огонь, мѣшать пока не загустѣетъ, (не заварить); потомъ отставить въ холодное мѣсто, и когда простынетъ, положить для цвѣту немного эссенціи изъ [1]шпинату, и протеревъ сквозь салфетку, вылить въ заправленную въ ледъ форму для мороженаго; за полтора часа предъ отпускомъ начать вертѣть, и каждые $^1/_4$ часа мѣшать до гладкости лопаткою, а когда мороженое въ половину будетъ готово, то положить полбутылки сбитыхъ сливокъ, размѣшать и вертѣть, пока не застынетъ совершенно, а потомъ обмочивъ форму въ холодную воду, выложить на салфетку.

34) КРЕМЪ ЯБЛОЧНЫЙ СЪ ЛИКЕРОМЪ КИРАСО.

Crême de pommes à la liquer de curaçau.

Очистить и сварить въ сиропѣ нужное количество компотныхъ яблокъ, а потомъ изрѣзавъ оныя бордюрными выемками, выложить низъ и бока шарлотной формы такъ, чтобы впослѣдствіи можно было прибавить уборки изъ фруктоваго желе, а обрѣзки и остальные яблоки протереть сквозь частое сито, сложить въ обширную кастрюлю, положить $^3/_4$ фун. мелкаго сахару, 3 лота свареннаго осетроваго клею, рюмку кирасо, размѣшать, а когда станетъ застывать, прибавить сбитыхъ сливокъ, сколько позволитъ клей, налить полную форму, застудить на льду, и предъ отпускомъ, выложивъ на блюдо, убрать фруктовымъ желе.

Кн. I, стр. [1]311.

35) ЖЕЛЕ ИЗЪ ВИНОГРАДУ.

Gelée de raisins.

Сварить для одной формы желе, изъ фунта сахару сиропъ, и когда будетъ готовъ, снять на столъ, срѣзать съ одного лимона цедру, прибавить немного винограднаго вина, по вкусу изъ лимоновъ соку, соотвѣтственную пропорцію осетроваго клею, и вымытой для очистки бумаги, и процѣдивъ сквозь растянутую на ножкахъ стула салфетку, очистить изъ виноградныхъ ягодъ верхнюю кожицу, вынуть зерна, и застудивъ въ желейной формѣ немного желе, положить ягоды, залить снова желе, застудить и продолжать, пока форма не наполнится; когда застынетъ какъ быть должно, выложить на блюдо и обложить кругомъ, оставшимся очищеннымъ виноградомъ, съ частію желе.— Для сего желе употребляется виноградное вино лучшихъ сортовъ изъ одной бутылки, или разнаго сорта по немногу, съ соблюденіемъ однакожъ правилъ, чтобы крѣпкіе, ароматные и острые вкусомъ вина, нѣсколько сортовъ вмѣстѣ, не были употребляемы.

36) КРЕМЪ СЪ РИСОМЪ И МАРАСКИНОМЪ.

Crême au riz et au marasquin.

Перебрать, вымыть и обланжирить $^1/_8$ фун. рису, и когда закипитъ отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, сложить въ кастрюлю, налить кипяченными сливками и разварить до мягкости; потомъ положить $^3/_4$ фун. мелкаго сахару, 3 лота свареннаго осетроваго клею, рюмку мараскину и мѣшать на льду, а когда начнетъ густѣть,

положить сбитыхъ сливокъ, сколько позволитъ клей, размѣшать, и выливъ въ форму, застудить, а потомъ выложить на блюдо и отпустить.

37) МОРОЖЕНОЕ ИЗЪ ЗЕМЛЯНИКИ НА ПОСТУМЕНТѢ.

Glace de fraises.

Приготовить мороженое какъ сказано, кн. I, стр. 234, и когда будетъ совершенно готово, выложить въ оловянныя маленькія формочки, закрыть каждую плотно, сложить въ кадку, пересыпать льдомъ и солью, и оставить до отпуска; потомъ выбирать по одной изъ льда, и ополоснувъ каждую въ холодной водѣ, выкладывать порядкомъ на постументъ.

ПОСТУМЕНТЪ ДЛЯ МОРОЖЕНАГО.

Постументъ сей замораживается изъ подкрашенной кошинилью или шафраномъ воды, въ формахъ, для сего назначенныхъ, (которыя бываютъ изъ 2 и 3 складныхъ штукъ), слѣдующимъ способомъ: приготовить льду, соли и кадку, и положивъ въ низъ кадки ровный кусокъ льду, всыпать на оный соли, на соль поставить форму, и наливъ оную водою, покрыть крышкою, потомъ засыпать рядами мелкимъ льдомъ и солью, кругомъ и сверху, и оставить въ такомъ положеніи, пока замерзнетъ совершенно, наблюдая, чтобы соленая вода была своевременно изъ кадки сцѣживаема, (средней величины форма замерзаетъ въ 3 часа); за 10 минутъ предъ отпускомъ очистить отъ льду, сполоснуть въ холодной водѣ и выложить на блюдо; если

же постументъ изъ складныхъ кусковъ, то обмочивъ теплою водою то мѣсто, которое должно быть спаяно, приложить второй холодный кусокъ, отъ чего тотчасъ части смерзнутся; предъ отпускомъ выложить на оный мороженое.

38) КРЕМЪ ИЗЪ БУРГОНСКАГО ВИНА.

Crême au vin de Bourgonge.

Отбить въ кастрюлю 12 желтковъ, положить фунтъ мелкаго сахару съ частію лимонной цедры, размѣшать, влить бутылку бургонскаго вина и сбивать вѣничкомъ на легкомъ огнѣ, пока не загустѣетъ, (не заварить); потомъ отставить, положить по вкусу изъ лимона соку, 3 лота осетроваго клею, и процѣдивъ сквозь сито въ обширную кастрюлю, сбивать тѣмъ же вѣничкомъ на льду; когда начнетъ застывать, прибавить сбитыхъ сливокъ, сколько позволитъ клей, выложить въ форму, застудить, и выложивъ на блюдо, отпустить.

39) ЖЕЛЕ ИЗЪ РОЗАНОВЪ.

Gelée de rosette.

Приготовить изъ фунта сахару сиропъ для желе, какъ сказано кн. I, стр. 301, и ощипавъ листъ съ 20 молодыхъ розановъ, ополоснуть оныя въ холодной водѣ, положить въ кипячій сиропъ, покрыть тотчасъ бумагою и поставить на столъ; когда простынетъ, прибавить по вкусу изъ лимоновъ соку, нужное количество осетроваго клею, процѣдить сквозь салфетку, слить въ форму, застудить на льду и отпустить какъ сказано выше, въ статьяхъ о желе.

40) ШАРЛОТЪ ИЗЪ БИСКВИТУ СЪ МОРОЖЕНЫМЪ.

Charlotte froid à la glace.

Испечь бисквитъ какъ сказано, кн. I, стр. 262, и вырѣзать изъ онаго кружки такой величины, которые бы могли удобно вкладываться въ назначенную для шарлота форму, и изрѣзавъ первый кружекъ, выложить красиво кусками онаго низъ формы, а остальные смазать абрикоснымъ [1]мармеладомъ, и поставить въ холодное мѣсто, а когда придутъ за кушаньемъ, положить въ приготовленную форму немного мороженаго, покрыть кружкомъ бисквита, прижать плотно, и наложивъ снова мороженаго и бисквита, продолжать такъ далѣе, пока форма не будетъ полна, а потомъ обмочивъ форму въ теплую воду, выложить на салфетку.

СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ.

Отбить въ кастрюлю 10 желтковъ, положить $1\frac{1}{2}$ фун. мелкаго сахару и палочку ванили, развести полутора бутылками сливокъ, и поставивъ на плиту, мѣшать на легкомъ огнѣ; когда начнетъ густѣть (не заварить), сдвинуть на край плиты и продолжать мѣшать до готоваго состоянія, а потомъ, процѣдивъ сквозь сито, остудить на льду, и за полтора часа до отпуска вылить въ приготовленную для мороженаго форму, см. кн. I, стр. 220, вертѣть и мѣшать какъ сказано тамъ же, а когда будетъ готово, поступить какъ сказано выше.

---

[1] Кн. I, стр. 287.

41) ЖЕЛЕ (à la d'Artois) ВЪ ПИРОЖКАХЪ.
Gelée à la d'Artois.

Выдѣлать на листъ изъ тѣста для [1]петишу порціонные круглые пирожки, смазать сверху яйцемъ, посыпать крупнымъ сахаромъ и испечь въ горячей печкѣ, а когда будутъ готовы, снять съ листа на блюдо и остудить на льду; потомъ приготовить желе изъ разныхъ фруктовъ, см. кн. I, стр. 221, и когда проба окажется довольно крѣпкою, поставить желе на ледъ, застудить въ половину, и опустивъ фрукты, размѣшать, а когда застынетъ, какъ быть должно желе, наполнить онымъ каждый пирожекъ и отпустить на салфеткѣ.

42) КРЕМЪ ЗАВАРНОЙ ВЪ ЧАШКАХЪ СЪ КОРИЦЕЮ.
Crême au bain-marie.

Отбить въ кастрюлю столько желтковъ, сколько нужно чашекъ крему, положить на каждый желтокъ по столовой ложкѣ мелкаго сахару, размѣшать и развести сливками, (полагая на желтокъ не полную чашку), а потомъ процѣдивъ сквозь сито, налить въ чашки, поставить въ сотейникъ на паръ, покрыть крышкою, (сверхъ которой кладется немного горячихъ углей), и сварить на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ снять съ огня, выбрать на плафонъ, посыпать сверху немного толченою корицею и подавать холодными.

---

[1] Кн. I, стр. 305.

43) ПЛОМБИРЪ РИСОВЫЙ, ПО-ПОРТУГАЛЬСКИ.

Plombières de riz à la portugaise.

Вымыть и обланжирить $^1/_2$ фун. рису, а когда закипитъ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, сложить обратно въ кастрюлю, положить $^1/_8$ палочки ванили, налить сливками, и разваривъ до мягкости, протереть сквозь частое сито; потомъ отбить въ кастрюлю 8 желтковъ, положить $1^1/_2$ фун. мелкаго сахару, развести 1 бутылкою молока, поставить на легкій огонь и мѣшать пока не загустѣетъ, (не заварить); когда будетъ готово, смѣшать вмѣстѣ съ вышесказаннымъ рисомъ, протереть сквозь частое сито или салфетку, вылить въ заправленную для мороженаго форму, и поступить далѣе какъ сказано, см. пудингъ изъ каштановъ, кн. I, стр. 220, а вмѣсто мараскина прибавить въ изюмъ, чайную ложку ванильнаго ликера, а равно и въ сбитые сливки, которые подаются особо въ соусникѣ, положить также чайную ложку ванильнаго ликеру.

44) КРЕМЪ ИЗЪ КАШТАНОВЪ СЪ МАРАСКИНОМЪ.

Crême de marrons au marasquin.

Отбить въ кастрюлю 6 желтковъ, положить $^3/_4$ фунт. мелкаго сахару, развести бутылкою молока, положить $^1/_2$ фун. пюре изъ [1]каштановъ, и поставивъ на огонь, мѣшать; когда начнетъ густѣть, отставить на край плиты и продолжать мѣшать пока не загустѣетъ какъ должно, (не за-

---

[1] Кн. I, стр. 289.

варить); потомъ протереть сквозь салфетку или частое сито, сложить въ кастрюлю, положить 3 лота сваренаго клею, рюмку мараскину, и мѣшать на льду, а когда начнетъ густѣть, положить свареннаго изюма, см. кн. I, стр. 275, размѣшать и прибавить сбитыхъ сливокъ, сколько позволитъ клей, а потомъ вылить въ шарлотную форму, застудить на льду, выложить на блюдо и отпустить. — При семъ подаются въ соусникѣ сбитыя сливки, перемѣшанныя съ мелкимъ сахаромъ и мараскиномъ.

—

СТОЛЪ ВЪ ДЕНЬ СВ. ПАСХИ.

ПАСХА ИЗЪ ТВОРОГУ.

Pâque de fromage.

Отжать подъ прессомъ нужное количество творогу, истолочь въ каменной ступкѣ, положить на каждый фунтъ творогу по одной осьмой масла, по вкусу соли и мелкаго сахара (*), протолочь снова, протерѣть сквозь сито, развести сметаною, потомъ выложивъ средину деревянной формы рѣдкою кисеею или сѣрпянкою, наложить полную творогомъ, покрыть верхъ кисеею и дощечкою, наложить умѣренный прессъ и оставить въ такомъ положеніи 4 часа, а потомъ выложить на блюдо, снять кисею и обложить кругомъ крашеными яйцами.

(*) Мелкій сахаръ и желтки кладутся съ разрѣшенія хозяйки.

ЯЙЦА КРАШЕНЫЯ.

Oeufs de pâque.

Яйца для пасхи красятся разно, а именно: въ розовый, красный, желтый, голубый и мраморный цвѣтъ; на первые четыре цвѣта употребляется краска — сандалъ, которая приготовляется слѣдующимъ способомъ: всыпать въ обширный горшекъ или кастрюлю 1 фун. сандала, такого цвѣта, въ какой назначено окрасить яйца, налить холодною водою и оставить такъ до другаго дня, а потомъ поставить на огонь, и когда начнетъ закипать, всыпать 2 золотника квасцевъ, опустить осторожно яйца и оставить на краю плиты, пока оныя окрасятся до желаемаго цвѣта, а потомъ закипятить, снять съ огня, поставить въ холодное мѣсто, и когда остынутъ, выбрать изъ краски, вытереть обмоченнымъ въ прованское масло полотенцемъ, а потомъ другимъ полотенцемъ до-суха, и употреблять. Дабы придать ровный цвѣтъ яйцу, окрашенному въ сандалѣ, должно сперва окрасить оное въ блѣдно-желтую краску, слѣдующимъ способомъ: положить въ горшекъ фунтъ очистковъ изъ луковицъ, вербовой коры, или березоваго листа, налить водою и скипятить съ 4-мя золотниками квасцевъ; когда будетъ готово, положить въ оную назначенныя для краски яйца, покрыть крышкою и отставить въ холодное мѣсто на 1 часъ; потомъ выбрать и переложить въ краску изъ сандала.—Въ мраморный цвѣтъ можно красить по произволу, обкладывая яйце разщипленными разноцвѣтными изъ лоскутковъ шелками, въ которые прибавляются вырѣзныя буквы изъ сахарной синей бумаги,

и обложивъ яйце, обвернуть кругомъ холстинными лоскутками, и обвязавъ каждое кругомъ нитками, опустить въ кипячую воду на 10 минутъ, а потомъ выбрать и оставить въ холодномъ мѣстѣ; когда простынутъ, очистить отъ нитокъ и вытерѣть, какъ сказано выше.

КУЛИЧЪ.

Pain pour la fête de Pâques.

Для средней величины кулича пропорція слѣдующая: 5 фунтовъ муки, 10 яицъ, $^1/_2$ ф. масла, $^1/_4$ ф. сахару, $^1/_2$ ф. очищенныхъ изюмовъ, т. е. кишмишу, коринки, крупнаго изюма, и сколько окажется нужнымъ молока и дрожжей, приготовлять же слѣдующимъ способомъ: взять въ назначенную для тѣста посуду половину просѣянной муки, влить немного теплаго молока, размѣшать тѣсто не густо и не жидко, и влить дрожжей (*) столько, чтобы тѣсто поднялось какъ должно въ часъ, потомъ размѣшать, и посыпавъ сверху мукою, поставить въ теплое мѣсто на полтора часа; когда тѣсто поднимется, положить постепенно желтки, масло, сахаръ, прибавлять муку и мѣсить, пока тѣсто не отстанетъ отъ посуды; потомъ положить сбитые въ пѣну бѣлки и изюмы, перемѣсить снова, прибавить окончательно муки, сколько для густоты тѣста окажется нужнымъ, и поставивъ тѣсто въ теплое мѣсто покрытымъ, дать оному подняться, а когда поднимется выложить на столъ, смѣсить немного, раздѣлить на 4 разныя части, и раскатавъ большую часть въ лепешку такаго размѣра, какимъ назна-

(*) Хорошихъ пивныхъ дрожжей достаточно $^1/_2$ чайной чашки.

чено быть куличу, сложить на подслоенный масломъ плафонъ, смазать сверху яйцемъ и поступить такъ съ прочими частями тѣста, раскатать каждую въ кружекъ нѣсколько по-менѣе, а четвертою частію тѣста убрать верхъ кулича, крестами по собственному произволу и поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется какъ слѣдуетъ, смазать яйцемъ, поставить въ умѣренно горячую печку и испечь до готовности.—Поспѣваетъ въ полтора часа.

БАРАШЕКЪ ИЗЪ МАСЛА.

Agneau de beurre.

Приготовляется слѣдующимъ способомъ: устроить двѣ овальныя изъ березоваго дерева дощечки, въ половину той величины, какой долженъ быть барашекъ, соединить 4-мя палочками такъ, чтобы оные имѣли видъ ножекъ барашка, (правая передняя ножка должна быть нѣсколько поднята), пятая палочка утверждается сверху для шейки, и когда будетъ готово, вымыть въ холодной водѣ 2 фунта масла, раздѣлить пополамъ и сформировать изъ одной половины стоящаго барашка, съ поднятою въ верхъ къ правой сторонѣ головою, угладить льдомъ не торопясь, чтобы правильность всѣхъ частей была вѣрна, потомъ остальное масло выжимать сквозь полотенце по-немногу и накладывать оное на барашка въ видѣ шерсти, а вмѣсто глазъ вкладываются 2 ровныя штуки англійскаго перца, ноздри же означаются разрѣзаннымъ пополамъ зерномъ сыраго кофе, а рога дѣлаются изъ бѣлаго воска, которые позолотивъ, кладутъ на свои мѣста; за часъ до накрытія стола

поставить барашка на постументъ, пробравъ зелень такъ, чтобы нижняя часть обмазанной масломъ дощечки не была видна; при правой сторонѣ у поднятой ножки барашка утверждается соотвѣтственной величины, двухцвѣтная на деревцѣ хоругвь или знамя.

ПОСТУМЕНТЪ ДЛЯ БАРАШКА.

За недѣлю до праздника приготовить деревянный постументъ, въ видѣ бесѣдки, или на подобіе горы, который обить кругомъ войлокомъ, обвернуть нитками, и намочивъ въ водѣ, обсыпать землею и сѣменами кресъ-салата кругомъ, повѣсить въ погребѣ и поливать только тогда, когда окажется въ томъ надобность; но перевѣшивать каждый день на новую позицію, дабы кресъ разростался кругомъ ровно. — При тщательномъ наблюденіи, постументъ въ умѣренной температурѣ обростетъ кресомъ, въ самомъ красивомъ видѣ въ 8 дней.

ВѢТЧИНА СВѢЖЕ-ПРОСОЛЬНАЯ.

Jambon au naturel.

Свѣже-просольная вѣтчина можетъ быть запечена въ тѣсто, слѣдующимъ способомъ: вымыть и отпилить лишнюю часть косточки отъ окорока, вытереть оный полотенцемъ до-суха, и замѣсивъ тѣсто изъ 10-ти фунтовъ ржаной муки, раздѣлить пополамъ, раскатать двѣ умѣренной толщины лепешки, положить одну на листъ, а сверхъ оной окорокъ (кожею въ низъ), потомъ поднять края тѣста въ верхъ, обмочить оныя водою, покрыть второю лепешкою и

залѣпить такъ, чтобы въ тѣстѣ не оказалось ни малѣйшаго отверзтія, и обмочивъ сверху тѣсто водою, поставить въ горячую печку на 4 часа, а потомъ отставить въ холодное мѣсто, и когда остынетъ совершенно, вынуть изъ тѣста, очистить и поступить какъ сказано ниже, см. вѣтчина копченая.

ВѢТЧИНА КОПЧЕНАЯ.

Jambon à la gelée.

Сварить и очистить вѣтчину, какъ сказано, кн. I, стр. 120, и заглясеровавъ оную, сложить на блюдо, обложить кругомъ рубленнымъ ланспикомъ и крутонами изъ онаго, украсить косточку кокардою изъ бумаги, убрать верхъ вѣтчины ланспикомъ по усмотрѣнію и подать при ней англійскую или французскую горчицу.

ГОРЧИЦА АНГЛІЙСКАЯ.

Употребляется каждый разъ свѣжая и приготовляется слѣдующимъ способомъ: взять въ каменную посуду сарептской или англійской 1-го сорта горчицы, сколько нужно, разтереть оную, дабы не было комковъ, влить немного кипячаго бульона или воды, размѣшать до гладкости, прибавить немного мелкаго сахару и соли, ложку уксусу и ложку прованскаго масла, размѣшать, и если окажется густа, развести бульономъ окончательно, сложить въ горчичницу, покрыть крышкою, и на другой день употреблять.

ГОРЧИЦА ФРАНЦУЗСКАЯ, СПОСОБОМЪ ШАМПА.

Приготовляется одинъ разъ въ годъ, слѣдующимъ

способомъ: взять въ обширную чашку 10 фун. сарептской горчицы, пополамъ 1-го и 2-го сорта, влить 2 кварты кипячаго бульона, размѣшать, и когда остынетъ, сровнять, покрыть сверху наслоенною прованскимъ масломъ бумагою и поставить въ теплое мѣсто на четверо сутокъ, а потомъ влить бутылку кипячаго уксуса, размѣшать, покрыть снова бумагою и оставить на прежнемъ мѣстѣ еще трое сутокъ; въ тотъ день, въ который назначено приготовить горчицу окончательно, залить въ кастрюлю кипяткомъ 10 штукъ умѣренной величины пряниковъ (безъ примѣси духовъ), а когда размокнутъ, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, и очистивъ и вымывъ 2 голландскія селедки и ½ ф. анчоусовъ, изрубить мелко, истолочь въ ступкѣ и протереть сквозь сито, между тѣмъ очистить и обланжирить ¼ ф. чесноку, 4 луковицы, и когда закипитъ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, сложить на прованское масло въ кастрюлю, запасеровать на легкомъ огнѣ до готовности, протереть сквозь сито, и вливъ въ кастрюлю бутылку уксусу, положить въ оный 3 золотника корицы, 3 зол. имбиря, 3 зол. гвоздики, 3 зол. мушкатнаго цвѣта и орѣха, 3 зол. сухаго тмину, 3 зол. сухой коляндры и розмарина и кипятить оное полчаса, а потомъ процѣдить сквозь сито; когда все вышесказанное будетъ готово, сложить горчицу въ каменную ступку, истолочь, развести вышесказаннымъ кипяченнымъ уксусомъ, протереть сквозь сито, сложить снова въ чашку, и положивъ постепенно вышесказанное, прибавить по вкусу соли, бутылку прованскаго масла и развести уксусомъ астрагономъ, до надле-

жащей густоты, (крѣпость и кислота въ горчицѣ теряютъ силу отъ прованскаго масла); когда горчица будетъ готова, сложить въ банки, закупорить плотно пробками, завязать голландскими нитками, а потомъ размоченнымъ воловьимъ пузыремъ, и когда засохнетъ, вынести въ погребъ, а на другой день употреблять.

СОСИСКИ.

Saucisses.

Приготовить нужное количество сосисекъ, какъ сказано, см. кн. I, стр. 298, изжарить оныя на маслѣ съ обѣихъ сторонъ до колера, и когда будутъ готовы, выбрать на блюдо, заглясеровать и остудить на льду, потомъ изрѣзать оныя порціонными кусками, уложить на блюдо, переложить рубленнымъ ланспикомъ и обложить кругомъ крутонами изъ онаго.

БАРАШЕКЪ ФАРШИРОВАННЫЙ.

Agneau farci à l'allemande.

Взять барашка преимущественно бѣлой шерсти, съ маленькими рожками, очистить онаго такъ, чтобы на головѣ и ножкахъ осталась шерсть; когда будетъ готовъ, нафаршировать фаршемъ, сложить на плафонъ, заправить голландскими нитками въ лежащемъ видѣ, съ поднятою вверхъ головой, а потомъ завязать наслоенною масломъ бумагою головку и ножки, посолить, полить сверху масломъ, и поставивъ въ горячую печку, изжарить до готовности, потомъ вынуть, заглясеровать глясомъ, очистить

отъ нитокъ и бумаги, снять съ плафона на блюдо и остудить; когда простынетъ, убрать слѣдующимъ способомъ: шерсть на головѣ поднять, привести въ первобытное состояніе и очистить такъ, чтобы смотря прямо на барашка, головка казалась натуральною, а смотря сзади онаго, шерсть была закрыта крутонами изъ ланспику, или кокардами изъ бумаги; позолотивъ ро̀жки, заглясеровать всего барашка глясомъ и обложить кругомъ мелко изрубленнымъ, очищеннымъ ланспикомъ.

ФАРШЪ ДЛЯ БАРАШКА.

Сварить въ соленой водѣ до мягкости легкое, сердце и молоки изъ барашка, а потомъ выбрать оныя на доску, изрубить мелко, собрать въ каменную чашку, изрѣзать ломтиками, и запасеровавъ на маслѣ до готовности баранью печенку, изрубить мелко и сложить въ чашку вмѣстѣ съ легкимъ; потомъ размочить въ молокѣ изъ 2-хъ бѣлыхъ хлѣбовъ мякишъ, выложить оный на сито, отжать, сложить къ рубленнымъ потрохамъ, размѣшать, положить по вкусу соли, толченыхъ пряностей, $^1/_4$ очищеннаго сладкаго миндаля, вбить 4 яйца, поставить въ печку пробу, и когда окажется не довольно крѣпкою, прибавить толченыхъ сахарныхъ сухарей и фаршировать.

ГОЛОВА ДИКАГО ВЕПРЯ ФАРШИРОВАННАЯ.

Hure de sanglier farcie à la française.

Опалить на угляхъ голову вепря, выскоблить дочиста, потомъ опустить оную въ теплую воду, и мочить

2 часа, а когда вымокнетъ, выскоблить вторично, снять съ костей, нафаршировать ' кнелью изъ куръ, телятины или дичи, подобно галянтину, см. кн. I, стр. 111 (*); далѣе поступить, какъ сказано въ галянтинѣ, т. е. зашить, обвернуть салфеткою, обровнять какъ должно быть головѣ, завязать голландскими нитками, обвернуть 2-ю салфеткою, завязать снова, сложить въ котелъ, обложить кореньями и костями, налить водою, закипятить на плитѣ, снабдить солью и пряностями, и варить на легкомъ огнѣ покрытымъ 4 или 5 часовъ, смотря по величинѣ головы; потомъ снять съ огня, собрать сверху жиръ, застудить на льду, и вынувъ изъ бульона, обложить кругомъ дощечками такъ, чтобы галянтинъ не терялъ формы кабаньей головы, а потомъ наложить умѣренный прессъ и оставить на льду 4 часа; между тѣмъ изсушить въ печкѣ до коричневаго цвѣта соотвѣтственное количество ржанаго хлѣба, истолочь въ ступкѣ, просѣять сквозь частое сито, и когда голова остынетъ, снять салфетку, очистить, обровнять правильно, сложить на блюдо, придѣлать изъ масла уши, и распустивъ въ кастрюлѣ снятый изъ бульона жиръ, положить въ оный толченый хлѣбъ, размѣшать, и этою массою покрыть ров-

---

Кн. I, стр. '278.

(*) Для головы прибавить можно обжаренныхъ свиныхъ сосисекъ, сваренной рулетами кнели изъ куръ, дичи и корнишоновъ; трюфели могутъ быть положены по желанію большимъ или меньшимъ количествомъ; но при томъ должно замѣтить, что трюфели французскія или приготовленныя по-французски, положенныя большимъ количествомъ въ галянтинѣ, замѣняютъ мѣсто вѣтчины, сосисекъ и корнишоновъ.

но и гладко голову вепря, а заднюю часть не покрывать, а заглясеровать глясомъ, и потомъ сдѣлать изъ бѣлаго воску два большихъ клыка, нѣсколько малыхъ зубовъ, вставить оные на свои мѣста, и вырѣзавъ изъ яицъ и трюфеля круглою выемкою глаза, вставить правильно на мѣста; потомъ заглясеровать глясомъ и обложить кругомъ ланспикомъ. — При семъ подается прованскій соусъ, кн. I, стр. 296, или хрѣнъ, кн. I, стр. 308.

ПОРОСЕНОКЪ ФАРШИРОВАННЫЙ.

Cochon de lait farci à la russe.

Приготовить поросёнка, какъ сказано въ кн. I, на стр. 184, и нафаршировавъ онаго фаршемъ изъ лапши, заправить, положить на противень, залить масломъ и изжарить въ умѣренно горячей печкѣ до готовности; потомъ снять на блюдо, очистить отъ нитокъ, остудить, и заглясеровавъ глясомъ, обложить рубленнымъ ланспикомъ и крутонами.

ФАРШЪ ИЗЪ ЛАПШИ ДЛЯ ПОРОСЕНКА.

Сварить лапшу, какъ сказано, см. хрустады изъ шинкованныхъ макаронъ, кн. I, стр. 96, прибавить въ оную сваренные и мелко изрубленные потроха изъ поросёнка, положить по вкусу соли, перцу, толченыхъ пряностей и масла, и фаршировать.

ИНДѢЙКА ФАРШИРОВАННАЯ КАРТОФЕЛЕМЪ СЪ ТРУФЕЛЯМИ.

Dindon farci à la polonaise.

Очистить индѣйку какъ должно, вытереть полотен-

цемъ и нафаршировать слѣдующимъ способомъ: вымыть и очистить отъ верхней кожи разсыпчатый картофель, вырѣзать часть гарнирною ложечкою, а остальное сложить въ котелъ, и сварить на пару до мягкости, потомъ сложить въ кастрюлю, положить соотвѣтственную пропорцію масла, размять, и снабдить по вкусу солью; вырѣзанный выемкою картофель изжарить на маслѣ и сложить особо въ кастрюлю; нарѣзать гарнирною ложечкою немного труфеля, положить вмѣстѣ съ обжареннымъ картофелемъ, а трюфельные обрѣзки изрубить мелко, сложить въ размятый съ масломъ картофель, и нафаршировать онымъ индѣйку, а зобъ наполнить обжареннымъ картофелемъ и трюфелями; потомъ заправить какъ должно и наложить подъ кожу, нарѣзаннаго ломтиками трюфеля, кругомъ индѣйки, посолить, залѣпить въ слоёное [1]тѣсто, сложить на противень, смазать сверху яйцемъ и поставить въ горячую печку; когда заколеруется, покрыть бумагою и изжарить до готовности, (поспѣваетъ въ 4 и 5 часовъ смотря по величинѣ индѣйки), а когда будетъ готово, снять на блюдо; подать за столъ цѣлою. — Красный соусъ съ трюфелями, подается особо въ соусникѣ.

ТЕЛЯТИНА ЖАРЕНАЯ, ПО-ПОЛЬСКИ.

Quartier de veau rôti.

Изжарить часть телятины, какъ сказано, кн. I, стр. 182, сложить на блюдо, подлить соку, остудить, а потомъ обложить ланспикомъ и крутонами изъ онаго, косточку убрать кокардою изъ бумаги.

[1] Кн. I, стр. 303.

ГЛУХАРЬ ФАРШИРОВАННЫЙ.

Coq de bruyère farci.

Приготовить разсыпчатую кашу съ рябчиками, какъ сказано ниже, выложить въ чашку, размѣшать, прибавить немного толченыхъ пряностей, вбить 4 яйца, и нафаршировавъ онымъ очищеннаго, вымытаго и вытертаго до сухости глухаря, заправить, сложить на плафонъ, полить масломъ, поставить въ горячую печку и изжарить какъ должно; когда будетъ готовъ, снять на блюдо, заглясеровать, остудить, и обложивъ кругомъ рубленнымъ ланспикомъ, подавать.

КАША РАЗСЫПЧАТАЯ, СЪ РЯБЧИКАМИ.

Очистить нужное число свѣжихъ рябчиковъ, положить въ кастрюлю, налить бульономъ и сварить до мягкости; между тѣмъ затереть цѣльными яйцами соотвѣтственное количество смоленской [1] крупы, высушить и просѣять сквозь друшлакъ; когда рябчики будутъ готовы, вынуть на крышку, а бульонъ изъ нихъ процѣдить въ обширную кастрюлю, положить кусокъ масла, по вкусу соли и немного толченыхъ [2] пряностей, и засыпать кашу разсыпчатую, см. кн. I, стр. 280; между тѣмъ снять съ рябчиковъ мягкія части и изрубить мелко, а когда каша укипитъ и начнетъ густѣть, положить рубленные рябчики, размѣшать, покрыть крышкою и поставить на полчаса въ горячую печку, а потомъ поступить какъ сказано выше.

См. кн. I, стр. [1]280. [2]288.

БАБА НАТУРАЛЬНО..

Baba au naturel.

Пропорція для баба слѣдующая: одинъ гарнецъ крупчатой лучшей муки, четверть гарнца збитыхъ желтковъ, чайная чашка лучшихъ дрожжей, и столько же сливочнаго масла, полчашки бѣлаго рому, четверть фунта мелкаго сахару съ цедрою изъ лимона, четверть фунта очищенныхъ разныхъ изюмовъ съ цикатами, немного толченыхъ ванили и кардамсна и сверхъ сего по четверти гарнца муки и молока для опары.—Поступить слѣдующимъ способомъ: отмѣрить въ кастрюлю молока, а въ корыто (для тѣста) муку для опары, и когда молоко вскипитъ, заварить онымъ муку въ корытѣ, размѣшать, покрыть салфеткою и въ такомъ положеніи дать постепенно остынуть опару; между тѣмъ выпустить въ деревянную масляницу (въ чемъ збиваютъ масло) 60 желтковъ, и збивать оные до тѣхъ поръ, пока масса желтковъ не загустѣетъ и въ половину поднимется; когда опара остынетъ до легкой теплоты, влить дрожжи, прибавить немного муки, и размѣшавъ до гладкости, поставить въ теплое мѣсто на одинъ часъ. Въ тоже время затопить печку, вымазать очищеннымъ масломъ форму и выложить средину оной наслоенною бумагою, (для большихъ формъ бумага склеивается заблаговременно, по размѣру формы и въ цѣльномъ видѣ); утвердить корыто такъ, дабы двумъ мѣсившимъ тѣсто удобно было разбивать оное, и въ умѣренной для сего температурѣ (*); ког-

(*) Теплота должна быть для тѣста не менѣе 20 градусовъ, и комната избирается, гдѣ не проходитъ сквозной вѣтеръ.

да тѣсто поднимется какъ должно, положить изъ назначеннаго, сперва желтки и размѣсить тѣсто съ оными до гладкости, потомъ прибавлять постепенно муку (*), и когда образуется тѣсто, которое удобно взять въ горсть, тогда мѣсившіе должны оное начать разбивать, т. е. отдѣливъ обѣими руками въ горсти по куску тѣста, поднять выше головы и ударить имъ по оставшемуся въ корытѣ тѣсту; брать новое и повторять эту операцію 2 часа, (чѣмъ лучше разбито тѣсто, тѣмъ нѣжнѣе баба), чрезъ полтора часа, когда тѣсто лишится свойственной связи, положить масло, сахаръ, ромъ, ваниль и 4 взбитые въ пѣну бѣлка, и продолжать мѣсить, а подъ конецъ прибавить изюму, размѣшать и выложить въ теплую форму (накладывается половина формы); потомъ поставить близь печки, которая должна уже быть очищена, и когда тѣсто поднимется на столько, сколько онаго положено было, поставить осторожно въ печку и испечь до готовности (большая форма въ 3 часа, а малая въ полтора часа времени поспѣваетъ въ умѣренно-жаркой печкѣ) и потомъ вынуть изъ печки съ такою же осторожностію поставить вблизи, и давъ остынуть совершенно, выложить изъ формы, очистить кругомъ, заглясеровать обыкновеннымъ 'глазуромъ, сверхъ глазура убрать цикатами, или украсить разноцвѣтнымъ са-

(*) Иногда встрѣчается къ вышесказанной пропорціи прибавлять чайную чашку муки или сливокъ; это замѣтить легко можетъ каждый приготовляющій по густотѣ тѣста; рѣдкаго тѣста баба по испеченіи бываетъ внутри пустою, а густаго твердою и съ закаломъ.

харомъ (*) по собственному произволу, засушить и сложивъ на блюдо съ салфеткою, поставить въ назначенное для сего мѣсто.

БАБА СЪ ШАФРАНОМЪ.

Baba au safran.

Приготовить тѣсто для баба, какъ сказано выше, и когда окончательно будетъ вымѣшено, положить половину чайной чашки эссенціи изъ шафрана (ваниль и кардамонъ вышесказанной пропорціи исключаются), далѣе поступить во всемъ порядкомъ, означеннымъ въ статьѣ: баба натурально.

ЭССЕНЦІЯ ИЗЪ ШАФРАНА.

Отвѣсить два золотника шафрана, сложить въ чайную чашку, закипятить въ кастрюлѣ половину чайной чашки бѣлаго рому, залить онымъ въ чашкѣ шафранъ, покрыть бумагою и поставить въ теплое мѣсто на 4 часа, а когда

(*) Сахаръ для уборки красится въ цвѣта: красный, розовый, оранжевый, фіолетовый, желтый и зеленый; для сего употребляются сиропы: кошинильный, фіалковый, эссенція изъ апельсинъ, шафрана и шпината, слѣдующимъ способомъ: истолочь нужное количество сахару рафинаду, просѣять сквозь частое сито, потомъ оставшійся въ частомъ ситѣ сахаръ выложить въ рѣдкое и просѣять на бумагу. Этотъ, въ видѣ крупы сахаръ, разложить на разныя бумаги и опустивъ изъ вышесказанныхъ эссенцій или сироповъ одну каплю на сахаръ, растереть осторожно бумагою, дабы сахаръ окрасился въ одинаковый цвѣтъ; потомъ сложить на листъ и осушить въ тепломъ мѣстѣ; когда высохнетъ, разтереть, и обративъ въ первобытный крупчатый видъ, употреблять.

эссенція получитъ настоящій колеръ, процѣдить сквозь сито и употреблять.

БАБА СЪ МАРМЕЛАДОМЪ.

Baba à la marmelade.

См. кн. I, стр. 205.

ПЛЯЦКИ.

Gâteaux à la polonaise.

Пляцки приготовляются изъ тѣста для баба, см. стр. 164, (которое можетъ быть нѣсколько гущѣ), когда тѣсто окончательно будетъ вымѣшено, выложить въ подслоенный масломъ глубокій противень, посыпать сверху рубленнымъ сладкимъ миндалемъ, и давъ подняться въ тепломъ мѣстѣ на столько, сколько было положено тѣста, поставить въ умѣренно горячую печку и испечь до готовности, (поспѣваетъ отъ одного до двухъ часовъ); вынувъ изъ печки, остудить и сложить на блюдо.—Пляцки можно глясеровать глазуромъ и украшать сверху разноцвѣтнымъ сахаромъ, но въ такомъ случаѣ миндалемъ сверху посыпать не должно.

МАРЦЫПАНЫ.

Massepains royaux.

Отпарить кипяткомъ 20 миндалинъ сладкихъ и 10 горькихъ, истолочъ оныя въ каменной ступкѣ до мелкаго состоянія, вбить одинъ бѣлокъ и всыпать постепенно фунтъ мелкаго сахару; когда масса образуется въ ви-

дѣ крутаго тѣста, выложить на посыпанный мелкимъ сахаромъ столъ, раскатать толщиною въ половину мизиннаго пальца, вырѣзать правильно продолговатый марципанъ, сложить на подслоенный бѣлымъ воскомъ листъ бумаги, а оставшуюся массу смѣсить, раскатать, вырѣзать второй марципанъ и продолжать такъ далѣе, пока вся масса не будетъ выдѣлана, а потомъ поставить въ вольный жаръ въ печку (*), и когда заколеруется, вынуть, снять съ бумаги, сложить на салфетку и убрать сверху цикатами или вареньемъ.

ТОРТЪ ВѢНСКІЙ.

Tourte viennoise.

См. кн. I, стр. 208.

КРЕМЪ СЪ МАРАСКИНОМЪ.

Crême au marasquin.

См. кн. I, стр. 219.

ЖЕЛЕ СЪ АНАНАСАМИ.

Gelée d'ananas.

См. кн. I, стр. 223.

—

(*) Печка по упеченіи бисквита еще можетъ быть достаточно жарка для сего пирожнаго.

ДЛЯ СЫРНОЙ НЕДѢЛИ (МАСЛЯНИЦЫ).

I.

45) СУПЪ ИЗЪ ЩАВЕЛЯ ЛЕЙЗЕНОВАННЫЙ СЪ РЫБОЮ.

Potage à l'oseille lié, et garni de poisson.

Нашинковать мелко нужное количество щавеля, положить на масло въ кастрюлю, запасеровать, а когда будетъ готовъ, положить немного муки, развести рыбнымъ бульономъ или водою и поставить на плиту; потомъ нарѣзать порціонными кусками нужное количество крупной свѣжей рыбы, т. е. осетрины, бѣлорыбицы или щуки, посолить оную, запанеровать въ муку и обжарить на маслѣ до колера, и когда закипитъ супъ, опустить въ оный рыбу и сварить до готовности; предъ отпускомъ залейзеновать [1]лейзономъ изъ сметаны, и снабдить по вкусу солью и крупнымъ перцемъ.

46) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ЛУКУ СЪ КНЕЛЯМИ.

Potage purée d'ognons aux quenelles.

Приготовить пюре изъ луку съ бешемелемъ, какъ сказано кн. I, стр. 292; потомъ положить въ кастрюлю соотвѣтственную пропорцію картофельной муки, развести оную немного холодною водою, и заваривъ кипячимъ молокомъ, положить пюре, размѣшать, снабдить по вкусу солью, положить немного сливочнаго масла, густыхъ сливокъ, и отпустить съ [2]кнелями изъ рыбы.

Кн. I, стр. [1]284. [2]278.

47) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ЧЕЧЕВИЦЫ СЪ КОРЕНЬЯМИ.

Potage purée de lentilles aux légummes.

Вымыть теплою водою нужное количество чечевицы, сложить въ кастрюлю, положить въ оную пряностей, очищенныхъ кореньевъ, петрушки, моркови, селлерею, порею, луку и рыбную голову отъ осетра, сома, налима крупнаго или щуки, налить водою и скипятить на плитѣ, а потомъ поставить въ горячую печку покрытымъ, дабы до мягкости упрѣло; когда будетъ готово, протереть сквозь сито, развести водою и кипятить на легкомъ огнѣ, снимая накипь сверху, пока не очистится совершенно, а потомъ протереть сквозь салфетку, снабдить по вкусу солью и опустить сваренныхъ въ водѣ до мягкости кореньевъ, которые нарѣзать, какъ для супу прантаніеру, см. кн. I, стр. 90.

48) СУПЪ МОЛОЧНЫЙ СЪ ЛАПШЕЮ.

Potage au lait aux nouilles.

Скипятить на плитѣ нужное количество молока, положить немного мелкаго сахару съ лимонной цедрой и по вкусу соли, а предъ отпускомъ опустить въ оное мелко нашинкованной (*) лапши, заварить и тотчасъ отпустить. — Лапша можетъ быть уварена въ кипяткѣ заблаговременно, въ такомъ случаѣ прибавляются въ молоко сливки.

49) СУПЪ ИЗЪ ПЕРЛОВЫХЪ КРУПЪ СО СМЕТАНОЮ.

Potage à l'orge perlé à la crême.

Вымыть въ водѣ нужное количество перловой крупы,

(*) Полагая на каждую персону по столовой ложкѣ. Кн. I, стр. 304.

положить кусокъ сливочнаго масла, и наливъ полнѣе водою, сварить на легкомъ огнѣ до мягкости, (наблюдая дабы крупа не пристала ко дну кастрюли); предъ отпускомъ переложить крупу въ другую кастрюлю, положить $^1/_8$ масла, разбить лопаткою, развести сметаною и кипяткомъ, снабдить по вкусу солью и мушкатнымъ орѣхомъ, и опустить немного рубленой зеленой петрушки.

50) БОРЩЪ ИЗЪ РЫБЫ СЪ УШКАМИ.

Potage borsche de poisson.

Нашинковать мелко и правильно кореньевъ, т. е. свеклы, порею, петрушки и луку; изрѣзать на 16 частей кочанъ капусты, положить на разтопленное масло въ кастрюлю, запасеровать немного все вмѣстѣ, налить свекольнымъ квасомъ и рыбнымъ бульономъ, снабдить по вкусу солью и пряностями, положить пучокъ сухаго майрану и сварить на легкомъ огнѣ до готовности, а за 15 минутъ до отпуска изжарить на маслѣ рыбныхъ филеевъ, положить въ борщъ, прокипятить, потомъ залейзеновать [1]лейзономъ изъ сметаны, вылить въ суповую чашку, положить сваренныя ушки и опустить рубленнаго зеленаго укропу, петрушки и крупнаго перцу.

УШКИ ИЗЪ РЫБЫ.

Изрубить мелко и запасеровать на маслѣ до готовности одну луковицу, положить въ оный рубленныхъ рыбныхъ филеевъ, запасеровать, снабдить по вкусу солью, пер-

---

Кн. I, стр. [1]284.

цемъ, мушкатнымъ орѣхомъ и рубленною зеленью, выложить на крышку и остудить; потомъ раскатать тонко тѣсто для равіолей, наложить въ оное рядъ фаршу въ величину обыкновеннаго орѣха, закрыть краемъ, обжать кругомъ, вырѣзывать треугольныя ушки, залѣпить края каждой и складывать на подмазанный масломъ сотейникъ каждую штучку отдѣльно; а предъ отпускомъ налить соленымъ кипяткомъ, сварить до готовности и выложить друшлаковою ложкою въ борщъ.

51) СУПЪ ИЗЪ РЫБЫ СЪ ЛАПШЕЮ.

Potage de poisson aux nouilles.

Нашинковать мелко кореньевъ петрушки, луку, порею и селлерею, положить въ кастрюлю, налить водою, прибавить по вкусу соли и пряностей и варить, пока коренья не будутъ мягки. Нарѣзать порціонными кусками очищенной свѣжей рыбы, какую изберетъ приготовляющій, положить въ кипячую съ кореньями воду и сварить до готовности, а предъ отпускомъ, когда супъ будетъ въ чашкѣ, опустить въ оный, особо сваренной въ кипяткѣ [1] лапши, крупнаго перцу и рубленной зеленой петрушки.

52) УХА ИЗЪ РАЗНОЙ РЫБЫ СЪ КОРЕНЬЯМИ.

Potage de poisson à la russe.

Очистить сига, судака, часть форели и нужное количество ершей и окуней, снять съ оныхъ филеи, очистить отъ верхней кожи, положить въ кастрюлю и налить холод-

---

[1] Кн. I, стр. 304.

ною водою; кости и обрѣзки положить въ кастрюлю, снабдить по пропорціи солью, пряностями, кореньями и лукомъ, вбить 2 бѣлка, налить холодною водою и мѣшать на плитѣ, пока не закипитъ; потомъ поставить на полтора часа на легкій огонь вариться, и когда уха будетъ готова, процѣдить въ кастрюлю, опустить въ оный рыбные филеи и дать кипѣть еще четверть часа; нашинковать мелко кореньевъ, петрушки, селлерею, порею и луку, положить въ кастрюлю, налить немного холодною водою и сваривъ на плитѣ до мягкости, а предъ отпускомъ вылить оныя въ уху, снабдить по вкусу солью и крупнымъ перцемъ, и положить немного зеленой рубленой петрушки. — При семъ подается особо очищенный и изрѣзанный ломтиками лимонъ.

—

II.

45) СУПЪ ИЗЪ ЧЕРНИКИ СЪ НОКЛЯМИ.

Potage de mertille aux nelles.

Вымыть теплою водою нужное количество сушеной черники, положить по 2 штуки обсахаренныхъ фруктъ, т. е. грушъ, яблокъ, персиковъ, финиковъ, винныхъ ягодъ, 4 лота крупнаго изюму, кусокъ корицы и нѣсколько зеренъ кардамона, налить оное водою, и варить на легкомъ огнѣ до мягкости; когда будетъ готово, процѣдить сокъ сквозь салфетку, положить по вкусу сахару, скипятить, и выливъ въ суповую чашку, опустить нокли.

Нокли приготовить, какъ сказано кн. I, стр. 84, и размѣшавъ съ частію лимонной цедры, опускать ложкою въ

кипячую воду, а когда сварятся, выбрать друшлаковою ложкою, осушить тщательно и выложить въ суповую чашку.

46) СУПЪ ИЗЪ КОРЮШКИ ПО-ЛИВОНСКИ.

Potage d'eperlan à la livonienne.

Очистить нужное количество корюшки и заправить кольцеобразно; запасеровать на маслѣ немного муки, развести горячею водою по жижѣ, и скипятивъ на плитѣ, положить по 1 штукѣ очищенныхъ кореньевъ, порею, луку и петрушки, и прибавивъ по вкусу соли, варить на легкомъ огнѣ часъ, а за столько же времени до отпуска процѣдить сквозь сито въ обширную кастрюлю, скипятить, положить соотвѣтственное количество, очищеннаго и нарѣзаннаго гарнирною ложкою картофеля, и продолжать варить, пока картофель будетъ готовъ; потомъ положить очищенную корюшку, скипятить, и снабдивъ по вкусу солью, перцемъ и зеленою петрушкою, отпустить.

47) СУПЪ ИЗЪ СУХИХЪ ФРУКТОВЪ СЪ РАВІОЛЯМИ.

Potage de fruits secs aux ravioles.

Перебрать нужное количество сухихъ фруктъ, т. е. вишень, малины, земляники, грушъ, яблокъ и черносливу, (полагая на каждую персону по ¼ фунт. смѣси) вымыть оное теплою водою до чиста, сложить въ кастрюлю, налить полнѣе водою, и сварить до готовности; потомъ процѣдить сквозь салфетку, положить по вкусу сахару, и опустить сваренные равіоли.

РАВІОЛИ ДЛЯ СУПОВЪ ИЗЪ ФРУКТЪ.

Смѣсить немного на водѣ тѣста, съ частію сахара и лимонной цедры, раскатать тонко и выдѣлать равіоли,

какъ сказано кн. I, стр. 78, а фаршъ замѣнить розовымъ вареньемъ безъ сиропа; когда будутъ готовы, сварить въ кипяткѣ и, выбравъ друшлаковою ложкою, положить въ супъ изъ фруктъ.

48) УХА ИЗЪ РЫБЫ СЪ КНЕЛЯМИ.

Potage de poisson aux quenelles.

Очистить нужное количество живой рыбы, вымыть, снять съ костей, отдѣлить отъ верхней кожи филеи и приготовить изъ оныхъ кнели, см. кн. 278, а изъ костей поставить бульонъ, см. уха, кн. I, стр. 75, и когда бульонъ будетъ готовъ, процѣдить сквозь салфетку въ суповую чашку, и опустить въ оный, особо сваренныя кнели.

49) БУЛЬОНЪ ИЗЪ ГРИБОВЪ СЪ ЛАЗАНКАМИ.

Bouillon de champignons aux lazagnes.

Приготовить грибной бульонъ, и предъ отпускомъ опустить сваренные въ соленомъ кипяткѣ изъ лапши лазанки, смотри тѣсто для лапши кн. I, стр. 304.

БУЛЬОНЪ ГРИБНОЙ.

Вымыть теплою водою нужное количество сухихъ грибовъ, положить въ кастрюлю, налить полнѣе водою, снабдить по вкусу солью, кореньями и пряностями и варить на легкомъ огнѣ, пока грибы не будутъ мягки; потомъ, процѣдивъ бульонъ сквозь сито, употреблять. Грибы, по имѣющемуся часто около корня песку, должны быть очищены съ обѣихъ сторонъ тщательно.

50) ЛАПША НАТУРАЛЬНО.

Nouilles au naturel.

Влить въ кастрюлю нужное количество воды, поста-

вить на плиту, и когда закипитъ, снабдить по вкусу солью, положить сливочнаго масла, и опустить соотвѣтственное количество, мелко изшинкованной [1]лапши, (при опускѣ лапши мѣшать, дабы не образовалось комковъ) и потомъ, скипятивъ одинъ разъ, тотчасъ отпустить.

51) ГРѢТОЕ ПИВО СО СМЕТАНОЮ.

Potage de bière à la polonaise.

Процѣдить сквозь сито въ кастрюлю $^3/_4$ фунт. хорошей сметаны, одинъ сырой желтокъ, и разведя бутылкою пива (*), мѣшать на огнѣ, пока не разогрѣется, (не заварить), а предъ отпускомъ положить немного изрѣзаннаго филеями свѣжаго творогу, по вкусу мелкаго сахару, и отпустить.—Подается на столъ въ кастрюлѣ, а гренки изъ кислосладкаго хлѣба, особо на тарелкѣ.

52) ПОХЛЕБКА СЪ КАРТОФЕЛЕМЪ.

Potage de pommes de terre.

Запасеровать въ половину на маслѣ, мелко изрубленнаго луку, положить муки, размѣшать и развести водою, потомъ снабдить солью и пряностями, поставить на плиту, и когда закипитъ, опустить обточенную правильно картофель и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; предъ отпускомъ вынуть пряности, положить сливочнаго масла, рубленой зеленой петрушки, размѣшать и отпустить.

—

(*) Пиво употребляется легкое безъ горечи, и пріятнаго вкуса.

Кн. I, стр. [1]304.

III.

45) КУЛЕБЯКА ИЗЪ БЛИНОВЪ СЪ ФАРШЕМЪ.

Coulebac de beignets à la russe.

Изпечь нужное количество прозрачныхъ [1]блиновъ, приготовить изъ вязиги фаршу, какъ сказано кн. I, стр. 99, и сварить на молокѣ изъ смоленскихъ крупъ разсыпчатую [2]кашу; когда будетъ готова, выложить оную на блюдо и остудить; запасеровать на маслѣ очищенныхъ рыбныхъ филеевъ, залить бѣлымъ соусомъ изъ рыбы, положить немного рубленной зеленой петрушки, и скипятивъ, снять съ огня, поставить въ холодное мѣсто; за $^3/_4$ часа до отпуска сдѣлать кулебяку слѣдующимъ способомъ: подслоить масломъ листъ и положить на оный рядъ блиновъ; особо въ каждый блинъ завернуть ровно фаршу изъ вязиги, каши, или рыбныхъ филеевъ, и укладывать рядами на листъ, въ видѣ продолговатой кулебяки до соотвѣтственной величины: потомъ подогнуть края нижнихъ блиновъ на листѣ, смазать яйцемъ и покрыть сверху блинами такъ, дабы форма кулебяки была правильна; верхъ смазать яйцемъ, посыпать мелкимъ тертымъ хлѣбомъ, окропить масломъ и поставить въ горячую печку; когда кулебяка въ половину заколеруется, вынуть изъ печки, окропить снова масломъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ, и заколеровавъ, оставить въ печкѣ до отпуска; потомъ снять на доску, разрѣзать порціонными кусками, уложить на салфетку въ цѣломъ видѣ и отпустить.

Кн. I, стр. [1]261. [2]280.

46) ПИРОЖКИ РОЗЕНГАРДА.

Petits pâtés à la rosengard.

Растворить немного тѣста на опарѣ, какъ сказано тѣсто для кулебякъ и пирожковъ, кн. I, стр. 304; потомъ истолочь въ ступкѣ соотвѣтственное количество свѣжаго творогу, положить по вкусу соли, сливочнаго масла, цѣльныхъ яицъ, (на каждый фунтъ творогу по двѣ штуки), протереть оное сквозь сито, и размѣшавъ, выложить на крышку; подслоить растопленнымъ масломъ четвертушки листовъ бумаги, и когда поднимется тѣсто какъ слѣдуетъ, разложить бумагу на столъ, положить на средину каждой четвертушки по кухонной ложкѣ тѣста, (обмакивая ложку въ масло), раздвинуть правильно, и на средину тѣста положить по полуложкѣ творогу, потомъ сложить бумагу краями вмѣстѣ такъ, чтобы творогъ былъ закрытъ тѣстомъ кругомъ, а пирожекъ имѣлъ видъ продолговатый, уложить порядкомъ на листъ и дать поднятся въ тепломъ мѣстѣ; за 15 минутъ до отпуска испечь въ горячей печкѣ, вынуть изъ бумаги, уложить на салфетку и подавать. — Особо подается сливочное масло и сметана.

47) ХРУСТАДЫ ИЗЪ ХЛѢБА СЪ ЕРШЕВЫМИ ФИЛЕЯМИ.

Petites croustades de pain garnies de filets de gremille.

Нарѣзать нужное число хрустадовъ изъ бѣлаго хлѣба, надрѣзать ровно края, обжарить на очищенномъ маслѣ до колера, вынуть мякишъ, сложить на плафонъ, и поставить на столъ покрытыми; потомъ снять съ очищенныхъ ер-

шей филеи, подрѣзать верхнюю кожу и запасеровать на маслѣ до готовности, а изъ костей сварить бульонъ и сдѣлать изъ онаго бѣлый соусъ, который за 15 минутъ до отпуска процѣдить на сотейникъ, прибавить соку изъ шампиньоновъ и скипятивъ до густоты, залейзеновать желтками, положить ершевые филеи, размѣшать и нафаршировавъ хрустады полнѣе, посыпать сверху тертымъ хлѣбомъ, окропить масломъ, сложить на серебреное блюдо и заколеровать въ горячей печкѣ.

48) ВОЛЬВАНТЫ СЪ МОРКОВЬЮ КАРОТЕЛЬЮ.

Petits vol-au-vent garnis de carotte à la béchamel.

Испечь нужное число вольвантовъ, какъ сказано кн. I, стр. 97; потомъ нарѣзать четыреугольными ломтиками очищенную каротель, и сваривъ въ соленомъ кипяткѣ до мягкости, отлить на друшлакъ, сложить въ кастрюлю, прибавить скипяченнаго до густоты бешемелю изъ [1]сливокъ, по вкусу соли, мелкаго сахару, сливочнаго масла, и размѣшавъ оное, нафаршировать вольванты, покрыть сверху бешемелемъ, уложить на блюдо, и отпустить горячими.

49) ПИРОГЪ ИЗЪ БЛИНОВЪ СЪ КАШЕЮ.

Pâté beignet garni de gruau.

Сварить на молокѣ изъ смоленскихъ крупъ разсыпчатую [2]кашу, выложить на блюдо, размѣшать и остудить; потомъ сварить круто соотвѣтственную пропорцію яицъ, очистить, изрубить мелко, положить на растопленное масло

Кн. I, стр. [1]261. [2]280.

въ кастрюлю, прибавить немного [1]бешемели изъ сливокъ, по вкусу соли и мушкатнаго орѣха.

Изпечь нужное количество блиновъ прозрачныхъ, и выслоивъ масломъ шарлотную форму, выложить бока и низъ оной блинами, потомъ положить въ форму рядъ каши, покрыть блиномъ, положить такой же рядъ яицъ, покрыть опять блиномъ и продолжать пока форма не будетъ полна; верхній рядъ закрыть блинами и поставить въ горячую печку на полчаса, а когда будетъ готово и заколеруется кругомъ, вынуть изъ печки и выложить на салфетку.

50) ПИРОЖКИ ИЗЪ СЛОЕНАГО ТѢСТА СЪ РИСОМЪ.

Petits pâtes au riz.

Вымочить, вымыть и сварить съ кореньями въ соленой водѣ нужное количество вязиги, а когда будетъ готова, отлить на друшлакъ, выбрать коренья, выложить на доску и изрубить мелко; потомъ вымыть и облапжирить немного рису, и когда закипитъ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, сложить въ кастрюлю, положить одну луковицу съ тремя гвоздиками, корень петрушки, кусокъ масла, по вкусу соли, перцу, мушкатнаго орѣха, и наливъ немного водою, сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; когда будетъ готовъ, выбравъ коренья, поставить на столъ; потомъ сварить круто яицъ, очистить и изрубить мелко, разпустить въ кастрюлѣ масла, положить въ оную яйца, вязигу, рисъ, и размѣшавъ, привести во вкусъ какъ должно; за 15 минутъ до отпуска раскатать слоёное тѣсто, и сдѣ-

---

[1] Кн. I, стр. 261.

лавъ изъ онаго пирожки, поступить далѣе какъ сказано «пирожки съ вязигою» кн. I, стр. 99.

51) ТОРТЪ ИЗЪ РЫБЫ СЪ АНЧОУСОВЫМЪ МАСЛОМЪ.

Tourte de poisson au beurre d'anchois.

Приготовить кнели изъ рыбы, смотри кн. I, стр. 278, потомъ нарѣзать изъ лососины филей, сложить на растопленное масло въ плафонѣ, запасеровать немного, и когда будетъ вполовину готово, снять съ огня, слить масло, и положивъ немного рубленныхъ шампиньоновъ, остудить; потомъ разкатать 7-й разъ слоёное тѣсто толщиною въ мезинный палецъ, вырѣзать изъ онаго нужной величины кружекъ, а изъ кружка вырѣзать средину такъ, чтобы кругомъ остался ровный, шириною въ два пальца рантъ, который сложивъ на листъ, поставить въ холодное мѣсто, а остальное тѣсто смять, раздѣлить на двѣ половины, раскатать оныя толщиной въ половину мезиннаго пальца, и вырѣзать подобно ранту два кружка; первый кружекъ положить на плафонъ, смазать яйцемъ, наложить рантъ, а въ средину онаго положить рядъ кнели изъ рыбы, сверхъ кнели запасерованные филеи съ рубленными шампиньонами, сверхъ коихъ снова кнели, и смазавъ края ранта яйцемъ, покрыть вторымъ кружкомъ, обжать, обровнять кругомъ, сдѣлать изъ того же тѣста на срединѣ кокарду, смазать яйцемъ и поставить въ горячую печку, а когда будетъ готовъ (*), вынуть, очистить снизу, сложить на блюдо, вы-

(*) Средней величины поспѣваетъ въ $^{3}/_{4}$ часа.

рѣзать правильно крышку, и залить сверху соусомъ съ [1] анчоусовымъ масломъ.

52) КУЛЕБЯКА СЪ СИГОМЪ.

Coulebac à la russe garni de lavaret.

Приготовить тѣсто для кулебякъ, какъ сказано въ книгѣ первой, а рисъ какъ сказано на стр. 180, потомъ изрубить мелко и запасеровать въ сотейникѣ на маслѣ одну луковицу, и когда будетъ готова, положить очищенные филеи изъ сига и запасеровать въ половину, а за полтора часа до отпуска, когда поднимется тѣсто, разложить на столѣ салфетку, посыпать мукою, выложить на оную тѣсто, раскатать толщиною въ палецъ, наложить рядъ рису, сверхъ котораго положить вдоль изъ сига филеи, а въ оставшійся на сотейникѣ сокъ прибавить рубленной зеленой петрушки, и поливъ онымъ сверхъ филеевъ, покрыть снова рисомъ, смазать вокругъ яйцемъ, залепить края вдоль и поперегъ, дабы кулебяка имѣла видъ продолговато-четыреугольный, и подложивъ подъ салфетку руку, поднять кулебяку, перевернуть на листъ слепленными концами внизъ, и обровнявъ правильно, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, смазать сверху яйцемъ, защипать щипчиками, сдѣлать концемъ ножа маленькое отверстіе на рединѣ, поставить въ горячую печку и когда будетъ готово, вынуть, смазать масломъ и покрыть салфеткою, а чрезъ 10 минутъ, нарѣзавъ порціонными кусками, уложить на салфетку въ цѣльномъ видѣ.—Подается вмѣстѣ съ су-

[1] Кн. I, стр. 258.

номъ или подливкою изъ рыбнаго бульона, съ зеленою рубленною петрушкою.

—

IV.

45) БѢЛО-РЫБИЦА ПОДЪ МАІОНЕЗОМЪ.

Albe à la mayonaise.

Очистить и сварить часть бѣло-рыбицы, смотри, осетрина на стр. 184, и когда будетъ готова, вынуть на блюдо и остудить въ холодномъ мѣстѣ, а бульонъ, скипятивъ какъ должно быть ланспику, процѣдить въ кастрюлю, положить по вкусу уксусу и прованскаго масла, сбивать на льду деревяннымъ вѣничкомъ, пока маіонезъ не будетъ совершенно бѣлымъ, и за 15 минутъ до отпуска, очистивъ рыбу отъ верхней кожи, нарѣзать порціонными ломтиками, уложить на приготовленное для холоднаго блюдо въ цѣльномъ видѣ, залить процѣженнымъ сквозь салфетку маіонезомъ и обложить съ одной стороны салатомъ для холоднаго, см. кн. I, стр. 297, а съ другой, крутонами изъ ланспика.

46) СУДАКЪ ПОДЪ БѢЛЫМЪ СОУСОМЪ.

Soudac à la maître d'hôtel.

Очистивъ и вымывъ судака, связать голову голландскими нитками, сложить въ рыбный съ рѣшеткою котелъ, посолить, налить холодною водою и отставить на плиту;

когда закипитъ, поставить на легкій огонь, сварить до готовности, а потомъ вынуть, очистить, осушить отъ воды, и выложивъ на блюдо, залить бѣлымъ соусомъ изъ масла, см. кн. I, стр. 299.

47) ОСЕТРИНА ХОЛОДНАЯ СЪ ХРѢНОМЪ.

Darne d'esturgeon froid, sauce au raifort.

Свѣжую осетрину очистить, завязать голландскими нитками, сложить въ умѣренную кастрюлю, обложить петрушкою, пореемъ, селлереемъ и лукомъ, налить холодною водою, и положивъ пряностей и соли, сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; потомъ, вынувъ рыбу, поставить въ холодное мѣсто, а бульонъ процѣдить и очистить слѣдующимъ способомъ: взять не много очищенной рыбы т. е. ершей, окуней или маленькаго судака, изрубить и истолочь въ каменной ступкѣ вмѣстѣ съ костями, а потомъ, выбравъ въ кастрюлю, прибавить свѣжей икры изъ сихъ же окуней и ершей, (прибавляется свѣжая осетровая), размѣшать вмѣстѣ съ толченою рыбою, развести немного водою и холоднымъ изъ осетрины бульономъ, и мѣшать на огнѣ пока не закипитъ, а потомъ отставить на легкій огонь и варить пока не очистится совершенно; когда будетъ готово, процѣдить сквозь салфетку, влить немного въ продолговатую для холоднаго форму и застудить на льду, а между тѣмъ, очистивъ осетрину, снять съ оной верхнюю кожу, нарѣзать порціонными кусками, и когда бульонъ застынетъ, уложить въ форму, залить полнѣе и застудить на льду, а остальной бульонъ застудить

особо въ кастрюлѣ; за 5 минутъ до отпуска выложить на блюдо и убрать крутонами изъ остальнаго бульона, а хрѣнъ приготовить, какъ сказано кн. I, стр. 308, и подать въ соусникѣ особо.

48) СУДАКЪ НА ХОЛОДНОЕ СЪ РАЗНЫМЪ САЛАТОМЪ.

Soudac à la provençale.

Сварить судака, какъ сказано выше, и остудить на льду въ собственномъ бульонѣ, а за 15 минутъ до отпуска вынуть изъ бульону, очистить отъ нитокъ, осушить, сложить на приготовленное для холоднаго блюдо, залить прованскимъ [1]соусомъ и обложить [2]салатомъ для холоднаго.

49) ХОЛОДНОЕ ИЗЪ РЫБЫ СЪ ПРОВАНСКИМЪ СОУСОМЪ.

Filets de poisson à la provençale.

Очистить назначенную для холоднаго рыбу, снять съ оной филей, положить въ сотейникъ, налить холодною водою, посолить, и сваривъ на огнѣ до готовности, остудить на льду въ собственномъ бульонѣ, а за 20 минутъ до отпуска выбрать на салфетку филеи, осушить оные отъ бульону, и обмакивая по одной штукѣ въ прованскій соусъ, укладывать на блюдо, и обложивъ кругомъ заправленнымъ качаннымъ салатомъ, наполнить средину салатомъ для холоднаго.

Кн. I, стр. [1]296. [2]297.

50) МАІОНЕЗЪ ИЗЪ ЛИНЕЙ.

Mayonaise de tanches.

Снять съ очищенныхъ линей филеи, подрѣзать верхнюю кожу, уложить на разтопленное въ сотейникѣ масло, снабдить солью, покрыть бумагою, и запасеровавъ на легкомъ огнѣ до готовности, отставить въ холодное мѣсто и наложить умѣренный прессъ; потомъ изъ костей и обрѣзковъ поставить бульонъ, и когда скипитъ какъ слѣдуетъ, сдѣлать изъ него бѣлый соусъ, который, проваривъ съ очистками шампиньоновъ, скипятить на сотейникѣ до густоты, процѣдить сквозь салфетку въ кастрюлю, прибавить по вкусу уксусу или изъ лимона соку, прованскаго масла, и сбить на льду лопаткою до бѣлаго состоянія, а за 10 минутъ до отпуска обровнять филеи, и обмакивая по одной штукѣ въ соусъ, укладывать порядкомъ на блюдо, обложить кругомъ салатомъ для холоднаго и наполнить средину холоднымъ французскимъ соусомъ, смотри кн. I, стр. 297.

51) СУДАКЪ НАТУРАЛЬНО СЪ КАРТОФЕЛЕМЪ.

Soudac au naturel garni de pommes de terre.

Поступить, какъ сказано кн. 1, стр. 150; но въ мѣсто раковъ обложить сваренным натурально картофелемъ. — Смотри гарниры, кн. I, стр. 264.

52) ВИНИГРЕТЪ ИЗЪ РЫБЫ.

Vinaigrette de poisson.

Очистить нужное количество рыбы, снять съ костей

филеи, подрѣзать верхнюю кожу, положить на растопленное масло въ сотейникъ, посолить и запасеровать на огнѣ; когда будутъ готовы, снять на блюдо и поставить на ледъ, а потомъ, наливъ кости водою, снабдить солью, кореньями и пряностями, варить на огнѣ, и когда проба бульона застынетъ на льду, тогда снявъ съ огня, процѣдить сквозь сито, очистить бѣлками, и процѣдивъ сквозь салфетку, застудить на льду; за 25 минутъ до отпуска обровнять рыбные филеи, сложить на сотейникъ, снабдить по вкусу солью, перцемъ, уксусомъ, прованскимъ масломъ, и прибавить немного рыбнаго ланспику; когда начнетъ застывать, положить салату для [1]холоднаго, размѣшать, застудить, и наложивъ на блюдо, обложить крутонами изъ ланспику.

V.

45) КОТЛЕТЫ ИЗЪ РЫБЫ СО СПАРЖЕЮ.

Côtelettes de poisson au pointes d'asperges.

Взять нужное количество очищенныхъ рыбныхъ филеевъ, изрубить мелко, и снабдивъ по вкусу солью и перцемъ, положить немного вольно изжаренной [2]яичницы и размѣшать такъ, чтобы оная съ рубленными филеями превратилась въ одну смѣсь; выдѣлать изъ онаго маленькія котлетки, запанеровать въ яйце и тертый хлѣбъ, потомъ масло и хлѣбъ, обровнять и сложить на выслоенный

Кн. I, стр. [1]297. [2]312.

ростъ, а за 10 минутъ до отпуска, обжаривъ на горячихъ угольяхъ съ обѣихъ сторонъ до колера и уложивъ на блюдо, наполнить средину зеленою спаржею, см. гарниры, кн. I, стр. 267.

46) ПАСТЕТЪ ИЗЪ МАКАРОНОВЪ СЪ КОПЧЕНОЮ ЛОСОСИНОЮ.

Pâté de macaroni garni de saumon fumé.

Сварить въ кипяткѣ до мягкости нужное количество макаронъ, (полагая на персону по $^1/_4$ ф.) и натереть на теркѣ сыру пармезану, ($^1/_4$ ф. на 4 перс.); очистить кругомъ копченую лососину, ($^1/_4$ ф. на 4 перс.), и изрѣзать оную въ тонкіе ломтики; потомъ приготовить изъ томатовъ пюре, см. кн. I, стр. 291, и когда все будетъ готово, подслоить масломъ, и посыпать тертымъ хлѣбомъ шарлотную форму; отлить макароны на друшлакъ, осушить до суха, положить на растопленное масло въ кастрюлю, размѣшать съ тертымъ пармезаномъ, прибавить крупнаго перцу, и наложивъ рядъ въ шарлотную форму, положить сверхъ оныхъ нѣсколько пластиковъ копченой лососины, покрыть оную пюре изъ томатовъ, наложить снова рядъ макароновъ, лососины и пюре, и продолжать, пока не наполнится форма, а за 10 минутъ до отпуска поставить въ горячую печку, и когда будетъ готово, выложить на блюдо.

47) ВОЛЬВАНТЪ СЪ ФАРШИРОВАННОЮ КНЕЛЬЮ.

Vol-au-vent de quenelles de poisson aux champignons.

Испечь вольвантъ, какъ сказано кн. I, стр. 165, и

приготовить рыбную кнель, см. кн. I, стр. 278, а потомъ нарѣзать сальпикономъ раковыхъ шеекъ, печенокъ изъ налимовъ, шампиньоновъ, и вливъ густой бешемели изъ сливокъ, размѣшать, выложить на тарелку и застудить на льду; за 20 минутъ до отпуска выдѣлать фаршъ, слѣдующимъ способомъ: взявъ полную столовую ложку кнели, раздѣлить на ложкѣ пополамъ, положить въ средину немного вышесказаннаго сальпикона, закрыть, и загладивъ какъ быть должно кнели, выбрать второю ложкою (*), выложить на подслоенный масломъ сотейникъ, и такъ поступать до послѣдней; потомъ влить осторожно соленаго кипятку, и сваривъ на легкомъ огнѣ до готовности, выбрать друшлаковою ложкою, положить въ вольвантъ, залить бѣлымъ соусомъ, и отпустить горячимъ.

48) ПАСТЕТЪ СЪ ЛОСОСИНОЮ ГОРЯЧІЙ.

Pâté de saumon chaud.

Подслоить масломъ на плафонѣ пастетную рамку, выложить оную [1] слоёнымъ тѣстомъ, и потомъ, приготовивъ нѣжкую кнель изъ рыбы, смотри книгу I, стр. 278, очистить филей изъ лососины, изрѣзать ломтиками, посолить, сложить на масло въ сотейникъ, и запасеровавъ въ половину, поставить въ холодное мѣсто; за полтора часа до отпуска наложить въ рамку рядъ кнели, покрыть филеями, и наложивъ снова кнели, продолжать, пока форма не будетъ полна, а потомъ, смазавъ сверху яйцемъ, за-

---

(*) За каждою кнелью ложку обмакивать въ холодную воду.

[1] Кн. I, стр. 303.

гнуть края въ средину, покрыть тѣстомъ, залепить и обрѣзать кругомъ, сдѣлать на срединѣ изъ того же тѣста кокарду, и смазавъ яйцемъ, поставить въ горячую печку, когда будетъ готово, вынуть изъ печки, сложить на блюдо, снять рамку, срѣзать сверху крышку, и заливъ бѣлымъ соусомъ, отпустить.—Для сего пастета можно прибавлять въ соусъ печенки изъ налимовъ, анчоусовое масло или устрицы.

49) ФОРЕЛЬ ПО-ФЛОТСКИ.

Truite à la matelote.

Очищенную и вымытую форель сложить въ рыбный котелъ на рѣшетку, обложить кореньями, положить по пропорціи соли, пряностей и кусокъ сливочнаго масла, влить бутылку вейндеграфу, полбутылки мадеры и стаканъ рому, покрыть плотно крышкою, залепить тѣстомъ, скипятить на плитѣ и поставить въ горячую печку на полтора часа; предъ отпускомъ снять крышку, выложить форель на блюдо, а въ сокъ прибавивъ немного масла съ мукою, скипятить, и процѣдивъ сквозь сито, полить онымъ сверху форель.

50) ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ СЪ СОУСОМЪ.

Brochet farci à l'espagnole.

Очистить, выпотрошить сквозь жабры, и вымыть потребной величины щуку, отдѣлить осторожно отъ головы кость, дабы кожа осталась не поврежденною, и снять оную мѣшкомъ до хвоста; потомъ отдѣлить отъ костей мягкія части, прибавить немного рыбныхъ филеевъ, изрубить все

вмѣстѣ мелко, положить по вкусу соли, перцу, мушкатнаго орѣха, рубленнаго шарлоту, и размѣшавъ, нафаршировать щуку, связать голову голландскими нитками, сложить въ рыбный котелъ на рѣшетку и сровнять такъ, дабы щука была въ цѣльномъ видѣ; потомъ, обложивъ рыбными костями, петрушкою, пореемъ, селлереемъ и лукомъ, снабдить солью и пряностями, налить водою и сварить на легкомъ огнѣ до готовности, а предъ отпускомъ вынуть съ рѣшеткою на доску, очистить отъ кореньевъ и нитокъ, сложить на блюдо и полить процѣженнымъ сквозь сито собственнымъ бульономъ.—Подается хрѣнъ (*) въ соусникѣ.

51) ФИЛЕИ ИЗЪ ЩУКИ СЪ КАПУСТОЮ.

Chartreuse de brochet à l'allemande.

Очистить, выпотрошить и вымыть щуку, разпластавъ оную пополамъ, выбрать кости, нарѣзать порціонными кусками, посолить, запанеровать въ муку и обжарить на маслѣ съ обѣихъ сторонъ до колера; положить въ кастрюлю соотвѣтственное количество шинкованной капусты и обланжирить въ водѣ, а когда закипитъ, отлить на друшлакъ; за полтора часа до отпуска запасеровать въ обширной кастрюлѣ на маслѣ, мелко нашинкованныя 2 луковицы, размѣшать съ обланжиренною капустою, и наложивъ въ кастрюлю рядъ оной, покрыть обжаренными филеями изъ щуки, наложить снова капустою и филеями, и продолжать такъ далѣе; сверху, положить кусокъ

(*) См. кн. 1, стр, 308, хрѣнъ для холоднаго.

копченой лососины, 3 штуки красной моркови, 2 луковицы, залить рыбнымъ бульономъ и сварить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до готовности, а потомъ выбрать на тарелку морковь и лососину, и остудить на льду; между тѣмъ подслоить масломъ шарлотную форму, положить на низъ изъ бумаги кружекъ и выложить на оный красивый узоръ морковью и лососиною; когда капуста упрѣетъ, отлить на друшлакъ, выбрать осторожно рыбные филеи, сложить капусту обратно въ кастрюлю, снабдить по вкусу солью и перцемъ, а потомъ сдѣлать шартрезъ слѣдующимъ способомъ: положить въ приготовленную форму рядъ капусты, покрыть филеями, опять капусты и филеи, и продолжать до верха; потомъ покрыть крышкою, наложить умѣренный прессъ, и поставить на паръ въ горячую воду, а предъ отпускомъ, снявъ прессъ, выложить осторожно на блюдо и подавать.—Рыбный бѣлый соусъ подается въ соусникѣ особо.

52) КОТЛЕТЫ ПОЖАРСКІЕ.
Côtelettes à la Pojarski.

Снять филеи изъ назначенной для котлетъ рыбы, подрѣзать верхнюю кожу, выбрать кости, и изрубивъ мелко, прибавить четвертую долю сливочнаго масла, противу рыбныхъ филеевъ, размѣшать, снабдить по пропорціи солью и перцемъ, запанеровать сперва въ тертый хлѣбъ, потомъ яйце и хлѣбъ, и предъ отпускомъ, сложивъ на масло въ сотейникъ, обжарить на плитѣ съ обѣихъ сторонъ до колера и уложить на блюдо, а средину наполнить шампиньо-

нами, которые очистивъ и сваривъ, какъ сказано кн. I, стр. 310, слить сокъ на сотейникъ, скипятить не много, положить кусочекъ масла съ мукою, скипятить опять, и залейновавъ лейзономъ, процѣдить сквозь салфетку въ кастрюлю, прибавить по вкусу изъ лимона соку, соли, мушкатнаго орѣха, не много рубленной зеленой петрушки и размѣшать съ шампиньонами.

—

VI.

45) СУФЛЕ СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ, ПО-ИТАЛІАНСКИ.

Soufflée au parmesan à l'italienne.

Отмѣривъ въ кастрюлю 4 кухонныя ложки растопленнаго масла (*), 8 ложекъ молока, поставить на плиту, и когда закипитъ, всыпать четыре ложки картофельной и четыре ложки пшеничной муки, размѣшать, развести немного густыми холодными сливками, вбить 16 желтковъ, размѣшать, и потомъ, всыпать истертаго на теркѣ 1/4 фун. сыра швейцарскаго, полфун. пармезану и столовую ложку мелкаго сахару; за полчаса до отпуска сбить бѣлки на пѣну, положить въ массу, размѣшать, выложить въ серебренную кастрюлю, поставить на плафонѣ въ горячую печку, и когда будетъ готово, сложить на блюдо и подавать.

Примѣчан е.—Суфле въ умѣренно-горячей печкѣ поспѣваетъ въ полчаса, почему и должно тщательно разсчитать вре-

(*) Пропорція на 12 персонъ.

мя, дабы вынуть оное изъ печки предъ самымъ отпускомъ, а иначе оно теряетъ нѣжность и дѣлается твердымъ.

46) СТЕРЛЯДИ НАТУРАЛЬНО.

Petits sterlets au naturel.

Поступить во всемъ, какъ сказанó, кн. I, стр. 143, см. стерлядь, и предъ отпускомъ, дабы оныя не остыли выкладывать на горячія тарелки, заливать кореньями съ бульономъ и подавать каждой персонѣ особо.

47) НЬОВКИ ПО-ИТАЛІАНСКИ СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ.

Niovki à l'italienne au parmesan.

Разпустить въ кастрюлѣ $^1/_4$ фунта масла, положить 6 лотовъ муки, поджарить на плитѣ, и когда мука начнетъ желтѣть, снять съ огня, влить столовую ложку молока, размѣшать, вбить яйце, размѣшать снова, и вливъ опять молока и яйце, продолжать оное пока масса не обратится въ умѣренно густое тѣсто, (вливая молоко, разбивать лопаткою, дабы не оказалось въ тѣстѣ комковъ), и потомъ остудить въ холодномъ мѣстѣ, а за 15 минутъ до отпуска, выложивъ тѣсто на подсыпанный мукою столъ, скатать въ рулетъ, нарѣзать продолговатыя клёцки, опустить въ соленый кипятокъ, и скипятивъ, выбрать друшлаковою ложкою на серебреное блюдо, полить масломъ, посыпать сверху тертымъ пармезаномъ, поставить въ горячую печку, а когда поднимутся и немного заколеруются, подавать немедля за столъ.

48) СОТЕ ИЗЪ ОКУНЕЙ СЪ ШАМПИНЬОНАМИ.

Sauté de filets de perches aux champignons.

Снять съ очищенныхъ окуней филеи, подрѣзать верхнюю кожу, обровнять до одинаковой величины, сложить на масло въ сотейникъ, посолить, покрыть наслоенною масломъ бумагою и поставить въ холодное мѣсто, а изъ костей сварить бульонъ, сдѣлать бѣлый соусъ, который процѣдить въ кастрюлю, снабдить по вкусу солью, сокомъ изъ лимона, и поставить въ горячую воду на паръ; потомъ, приготовивъ шампиньоны, см. кн. I, стр. 310, выбрать оные изъ соку, изрѣзать ломтиками, сложить въ кастрюлю, и за 10 минутъ предъ отпускомъ, запасеровавъ филеи на легкомъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ до готовности, выбрать изъ масла и уложить на блюдо въ перекладку съ крутонами, а соусъ размѣшать съ частію сливочнаго масла и рубленною зеленою петрушкою, влить немного въ горячіе шампиньоны и положить оные въ средину филеевъ, а остальнымъ соусомъ залить филеи.

49) ПУДИНГИ ИЗЪ РЫБЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ.

Pouding de poisson farcis.

Приготовить нѣжную кнель изъ рыбы, см. кн. I, стр. 278, и изрѣзавъ сальпикономъ раковыя шейки, сложить въ кастрюлю, положить скипяченаго до густоты [1]бешемелю изъ сливокъ, размѣшать, снабдить по вкусу солью, выложить на крышку и остудить; потомъ выдѣлать четыре

[1] Кн. I, стр. 261.

угольно продолговатые пудинги, и прорѣзавъ оные съ боковъ, нафаршировать каждый, вышесказаннымъ сальпикономъ, обровнять правильно, и половину оныхъ сложить на подмазанный масломъ сотейникъ, налить соленымъ кипяткомъ, и сваривъ на плитѣ подъ крышкою, выбрать друшлаковою ложкою на салфетку, запанеровать въ яйце и тертый хлѣбъ, окропить разтопленнымъ масломъ съ обѣихъ сторонъ и сложить на подслоенный ростъ, а вторую половину сложить на подслоенный сотейникъ, и за 10 минутъ до отпуска первые поставить на горячіе уголья, и изжарить съ обѣихъ сторонъ до колера, а вторые налить соленымъ кипяткомъ, и сваривъ на огнѣ подъ крышкою, выбрать изъ воды, сложить на блюдо въ перекладку съ обжаренными на ростѣ, и залить рыбнымъ бульономъ.

50) ПАСТЕТЪ ИЗЪ СУДАКА СЪ РУБЛЕННЫМИ ШАМПИНЬОНАМИ.

Pâtè de soudac aux fines herbes.

Подслоить масломъ на плафонѣ пастетную рамку, выложить правильно тѣстомъ низъ и бока оной, насыпать чечевицею или перловою крупою, и изпечь въ горячей печкѣ до готовности, потомъ, остудить и очистить отъ крупы какъ должно, изрѣзать филеи изъ судака тонкими пластами, разбить осторожно сѣчкою, разложить на доскѣ, посолить, и посыпавъ не много перцемъ, смазать [1]кнелью изъ рыбы, сверхъ оной положить рядъ рубленныхъ [2]шампиньоновъ, и завернувъ каждый филей особо въ рулетъ, наложить на

Кн. I, стр. [1]278. [2]310.

низъ въ пастетную рамку кнели, а сверхъ оной уставить рулеты такъ, чтобы средина пастета осталась пустою, а рулеты были бы на палецъ выше рамки, (въ средину кладется очищенная и обвернутая бумагою сырая рѣпа, дабы филеи не опрокинулись); за полчаса до отпуска окропить сверху масломъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ и поставить въ горячую печку, а когда въ половину будетъ готово, вынуть изъ средины рѣпу, окропить филеи масломъ и оставить въ печкѣ до готовности; предъ отпускомъ сложить пастетъ на блюдо, снять рамку, осушить въ срединѣ масло, и наложивъ оную гарниромъ, отпустить.—Для гарнира употребляются [1]шампиньоны, [2]раковыя шейки, [3]кнели и [4]печенки изъ налимовъ, которые заливаются скипяченнымъ до густоты рыбнымъ соусомъ.

51) ВОЛЬВАНТЪ ГАРНИРОВАННЫЙ РАКАМИ.

Vol-au-vent garni aux queues d'écrevisses.

Изпечь вольвантъ, какъ сказано кн. I, стр. 165, и за 20 минутъ до отпуска сварить на сливочномъ маслѣ густаго [5]бешемелю изъ сливокъ, положить въ оный не много разсыпчатой [6]каши и соотвѣтственную пропорцію сбитыхъ [7]сливокъ, а предъ отпускомъ раковыя шейки, размѣшать осторожно и выложить въ горячій вольвантъ.

52) ПАСТЕТЪ ИЗЪ ЯИЦЪ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Bordure d'omelette garnie d'oeufs à la tripe.

Выпустить въ чашку нужное число яицъ, положить

См. кн. I, стр. [1]310. [2]294. [3]278. [4]288. [5]261. [6]280. [7]295.

по вкусу соли, немного перцу, и разбить вѣничкомъ такъ, чтобы желтки отъ бѣлковъ не отдѣлялись, а составили бы одну массу; за 20 минутъ предъ отпускомъ разкалить на 3-хъ сковородахъ одинаковой величины очищеннаго масла, влить на каждую по ровной части массы яичной, и поджарить на плитѣ, а потомъ испечь въ горячей печкѣ, и вынувъ обрѣзать правильно кругомъ, и сложить первый кружекъ цѣльнымъ на блюдо, а со втораго и третьяго вынуть выемкою средину, оставивъ въ два пальца шириною рантъ, который смазать яйцемъ и сложить на блюдо одинъ на другой, а изъ остальныхъ кружечковъ нарѣзать маленькою выемкою крутоны, убрать оными верхъ образовавшагося пастета, который смазавъ кругомъ яйцемъ, поставить въ легкій жаръ до отпуска; заблаговременно нашинковать мелко нѣсколько луковицъ, сложить на разтопленное масло въ кастрюлю, запасеровать на легкомъ огнѣ подъ крышкою до мягкости, (не давая колера), и когда будетъ готовъ, положить горсть муки, размѣшать, развести кипячеными сливками, и скипятить до густоты; сварить твердо яицъ, очистить, изрѣзать кружками, и когда вышесказанный бешемель будетъ готовъ, снабдивъ оный по вкусу солью и мушкатнымъ орѣхомъ, положить яица, равмѣшать и наполнить горячій пастетъ.

—

VII.

45) ЛАПША НА МОЛОКѢ СЪ ВАНИЛЬЮ.
Nouilles à la vanille.

Приготовивъ сколько окажется нужнымъ [1]лапши, скипятить въ обширной кастрюлѣ молока, положить немного сливочнаго масла, толченаго сахару съ ванилью, по вкусу соли, и опустить въ оное мелко нашинкованную лапшу, когда вскипитъ и начнетъ густѣть, покрыть крышкою, поставить на полчаса въ горячую печку; потомъ, вынувъ изъ печки, выложить ложкою правильно на подобіе кнели въ серебреное блюдо, (обмакивая каждый разъ ложку въ кипяченыя сливки), окропить сверху и подлить на блюдо упомянутыми сливками, поставить въ горячую печку, и продолжать кропить сливками, пока заколеруется до готовности.

46) КАША ИЗЪ ЯЧНЫХЪ КРУПЪ СО СМЕТАНОЮ.
Gruau d'orge à la polonaise.

Перебрать и вымыть полфун. ячной крупы, налить 2 бутылками скипяченаго молока, положить $^1/_8$ фун. масла и варить на легкомъ огнѣ, пока крупа не разварится совершенно, (мѣшая дабы крупа не пристала ко дну кастрюли); когда будетъ готово, снять съ огня, положить еще $^1/_8$ масла, разбить лопаткою, снабдить по вкусу солью, вбить 6 цѣльныхъ яицъ, развести полуфунтомъ сметаны,

---

[1] Кн. I, стр. 304.

выложить въ подслоенную масломъ шарлотную форму, поставить на четверть часа въ горячую печку, и когда заколеруется, вынуть, обвернуть форму салфеткою и отпустить.—Особо въ соусникѣ подаются густые сливки и мелкій сахаръ.

47) ПИРОЖКИ МАЛОРОССІЙСКІЕ.

Petits pâtés de sarrasin à la russe.

Приготовить и истолочь въ ступкѣ нужное количество свѣжаго творогу, положить по вкусу соли, масла, яицъ, (на фунтъ творогу по 2 штук.) и протеревъ сквозь сито, сложить на крышку; потомъ поставить на плиту въ обширной кастрюлѣ воды, снабдить солью, положить немного масла, и когда скипитъ, всыпать просѣянной гречневой муки столько, чтобы вода могла кипѣть еще минутъ 5, а потомъ размѣшать лопаткою до гладкости, и дабы тѣсто было ни рѣдко ни густо, прибавлять по надобности гречневую муку и кипятокъ, которое и отставить на край плиты покрытымъ; потомъ, сдѣлавъ изъ сего тѣста на мукѣ шарикъ величиною въ куриное яйце, раскатать въ тонкую лепешку, положить на средину оной творогу, сложить краями вмѣстѣ, залѣпить плотно, обрѣзать выемкою въ видѣ полумѣсяца и положить на растопленное масло въ сотейникъ (*), а когда будутъ готовы, обжарить съ обѣихъ сторонъ до колера, и сложивъ на блюдо, отпустить горячими.—При семъ подается сметана въ соусникѣ.

(*) Не остудить массу, въ противномъ случаѣ пирожки не будутъ гладкіе и разтрескаются.

48) ВАРЕНИКИ СЪ ТВОРОГОМЪ.

Vareniki aux fromage à la polonaise.

Приготовить творогъ, какъ сказано выше, и раскатавъ товко на столѣ для пирожнаго [1]тѣсто для равіолей, взять на лопатку приготовленнаго творогу, и наложивъ онаго въ рядъ, въ величину орѣха, покрыть краемъ тѣста и обжавъ плотно кругомъ такъ, чтобы творогъ не вышелъ наружу, вырѣзывать вареники соотвѣтственной величины выемкою, въ видѣ полумѣсяца, облѣплять края и укладывать на посыпанное мукою сито; когда будутъ готовы, опустить въ соленый кипятокъ, помѣшать осторожно, скипятить, и когда всплывутъ на верхъ, выбрать въ друшлакъ, а потомъ сложивъ на растопленное масло, размѣшать и выложить въ глубокое блюдо. — При варенпкахъ подается сметана въ соусникѣ.

49) СТРУЦЕЛЬ ПО-НѢМЕЦКИ, СЪ ИЗЮМОМЪ.

Petits gâteaux à l'allemande au raisin de corinthe.

Приготовить на 10 персонъ тѣсто изъ 1½ фун. муки, слѣдующимъ способомъ: просѣять муку па столъ, разгрѣсть въ оной на срединѣ мѣсто, вбить 2 яйца и 6 желтковъ, положить четверть фун. масла, четверть фун. сметаны, и замѣсить вольное тѣсто, (если окажется круто, то не оставляя мѣсить, прибавить молока); когда будетъ вымѣшано до гладкости, дать устоятся въ холодномъ мѣстѣ четверть часа, а между тѣмъ истолочь и протереть сквозь сито со-

---

[1] Кн. I, стр. 304.

отвѣтственное количество творогу, сложить въ кастрюлю, снабдить по вкусу солью, сахаромъ съ лимонною цедрою, вбить 5 желтковъ, развести немного сметаною, и предъ дѣланіемъ струцеля сбить бѣлки на пѣну, положить въ творогъ, размѣшать осторожно, и приготовить по $1/8$ фун. кишмишу и коринки; за полчаса до отпуска раскатать тонко тѣсто, сложить оное на салфетку, и подкладывая подъ него руку, растягивать осторожно до возможной тонкости, а потомъ смазавъ творогомъ, посыпать сверху изюминками, и взявъ за углы салфетку, скатать осторожно въ рулетъ, изрѣзать оный въ порціонные куски, сложить на серебреное глубокое блюдо, залить сметаною, поставить въ горячую печку, и когда заколеруется, полить снова сметаною, и продолжать поливать, пока не поспѣетъ совершенно.— Подается по возможности горячимъ.

50) СЫРНИКИ ПО-ПОЛЬСКИ.

Petits gâteaux de fromage à la polonaise.

Приготовить для 10 персонъ 2 фун. отжатаго подъ прессомъ творогу, четверть фунта масла, 10 яицъ, 1 фунтъ муки (*), и поступить слѣдующимъ способомъ: истолочь въ каменной ступкѣ до мелкаго состоянія творогъ, положить масла, по вкусу соли, протолочь снова, вбить яицъ, и когда протолчено будетъ до гладкости, положить муку, опять протолочь, и выбравъ на столъ, выдѣлать продолговато-

(*) Перегрѣтый творогъ принимаетъ гораздо менѣе муки, а потому слѣдуетъ положивъ половину муки сварить пробу, а остальную постепенно прибавлять.

четыреугольными пирожками, въ видѣ пряниковъ; за 15 минутъ до отпуска опустить въ соленый кипятокъ по 1 штукѣ, помѣшать осторожно, и когда скипятъ и всплывутъ на верхъ, выбрать друшлаковою ложкою на блюдо и полить сверху обжареннымъ въ маслѣ тертымъ хлѣбомъ.

51) НАЛѢСНИКИ СЪ ТВОРОГОМЪ.

Nalesniki à la polonaise.

Истолочь творогъ, какъ сказано, см. вареники стр. 201 сложить оный въ кастрюлю и прибавить немного мелкаго сахару съ лимонною цедрою и яицъ; потомъ приготовить прозрачные блины, см. кн. I, стр. 261 и разложивъ оные на столѣ, положить сверхъ каждаго по ложкѣ творогу, размазать, завернуть въ продолговатые пирожки такъ, чтобы творогъ былъ внутри, обровнять концы, сложить на растопленное масло въ плафонѣ, а предъ отпускомъ обжарить съ обѣихъ сторонъ до колера, и сложивъ на блюдо, отпустить.—Съ симъ вмѣстѣ подается сметана.

52) ПЛАЦЫНДЫ ПО-МОЛДАВСКИ.

Beignets de fromage à la moldave.

Приготовить тѣсто, какъ сказано, см. струцель, и творогъ, см. налѣсники, а потомъ, раздѣливъ тѣсто на столько частей сколько персонъ, каждый кусокъ отдѣльно сперва размѣсить, а потомъ раскатать на салфеткѣ въ тонкій кружекъ, и положивъ сверху ложку творогу, размазать и загнуть края такъ, чтобы творогъ былъ невиденъ, а плацында имѣла правильно осмиугольный видъ, и сло-

живъ на подслоенный масломъ листъ, (сдѣлать всѣ одинаковой величины), смазать яйцемъ и поставить въ горячую печку на 15 минутъ, а когда будутъ готовы, смазать каждую масломъ, сложить на блюдо одну на другую, и поливъ сверху масломъ, отпустить.—При семъ подается сметана въ соусникѣ.

VIII.

45) ПИСКАРИ И СНѢТКИ ЖАРЕНЫЕ.

Goujons et charbots frits.

Очистить, выпотрошить и вымыть назначенные для жаркого пискари, надѣть на деревянную шпильку кольцеобразно по нѣскольку штукъ, посолить, запанеровать сперва въ муку, а потомъ въ яйце и хлѣбъ, и за 5 минутъ до отпуска сложить на разтопленное масло въ сотейникъ, и обжаривъ съ обѣихъ сторонъ до колера, сложить на блюдо, вынуть шпильки и положить въ средину маленькіе изжаренные снѣтки, которые приготовляются слѣдующимъ способомъ: очистить и вымыть нужное количество снѣтковъ, осушить на салфеткѣ, посолить, обсыпать мукою, положить на разтопленное въ сотейникѣ масло, изжарить на большомъ огнѣ, а когда начнутъ колероватся, снять, выложить друшлаковою ложкою на блюдо, и потомъ положить куда выше сказано.

46) СЕЛЕДКИ СВѢЖІЯ ЖАРЕНЫЯ.

Herengs frits.

Очистить, выпотрошить и вымыть свѣжія селедки, и посоливъ, сложить на блюдо и поставить въ холодное мѣсто; за 15 минутъ до отпуска вытереть до суха полотенцемъ, запанеровать въ муку, сложить на разтопленное масло въ сотейникъ, поджарить на плитѣ до колера, и перевернувъ, поставить въ горячую печку, изжарить до готовности, и сложивъ на блюдо, отпустить.

СОКЪ ДЛЯ РЫБЫ.

Влить на сотейникъ, на которомъ рыба жарилась, рыбнаго или грибнаго бульону, скипятить, снабдить по вкусу солью, и процѣдивъ сквозь сито, отпустить при рыбѣ, въ соусникѣ.

47) ФИЛЕИ ИЗЪ ПЛОТВЫ ЖАРЕНЫЯ.

Filets de rotengles frits.

Очистить и вымыть нужное число плотвы, снять филеи, выбрать тщательно косточки, разрѣзать каждый филей въ длину по поламъ, посолить, запанеровать въ муку, а потомъ въ яйце и тертый хлѣбъ, и за 15 минутъ до отпуска сложить на разтопленное масло въ сотейникъ, обжарить кругомъ до колера, и сложить на блюдо. — Въ сокъ для сей рыбы прибавляется рубленная зеленая петрушка и мушкатный орѣхъ.

48) НАВАГА ЖАРЕНАЯ,

Navagas frits.

Очистивъ и снявъ верхнюю кожу съ наваги, (*) вытереть оную полотенцемъ, посолить, запанеровать въ муку, потомъ въ яйце и тертый хлѣбъ, и за 15 минутъ до отпуска изжарить на маслѣ такъ, чтобы кругомъ былъ колеръ ровный, и сложивъ на блюдо, обложить съ обѣихъ сторонъ, разрѣзанными въ порціонные куски лимонами.

49) СИГИ ЖАРЕНЫЕ НА РОСТЪ.

Lavarets grilles á l'anglaise.

Поступить, какъ сказано на страницѣ 98.

50) КАРАСИ ЖАРЕНЫЕ.

Carassin frits.

Поступить, какъ сказано см. жареные селёдки.

51) ЖАРКОЕ МОНАХОВЪ БЕРНАРДИНОВЪ.

Rôti des moines Bernardins.

Для сего приготовляется круглая, деревянная форма, на подобіе сахарной головы, вышиною $1/_2$ аршина, и въ толстомъ концѣ 4, а въ тонкомъ 3 вершка въ діаметрѣ, средину же формы просверлить вдоль такъ, чтобы удобно было надѣвать и снимать оную съ вертела. — Приготовленіе жаркаго слѣдующее: разбить въ кастрюлю 40 штукъ яицъ, положить соли, мушкатнаго орѣха, размѣшать лопаткою, развести 2 стаканами сливокъ, и потомъ изтереть

(*) Голова неупотребляется.

на теркѣ 4 бѣлые хлѣба безъ корки, и просѣять сквозь рѣшето; разпустить въ кастрюлѣ фунтъ масла, и за $1 \frac{1}{2}$ часа до отпуска надѣть на вертелъ и утвердить на ономъ форму, потомъ обвернуть цѣльнымъ листомъ бѣлой голландской бумаги, а бумагу обвести тонкою голландскою ниткою, начиная отъ толстаго конца къ тонкому такъ, чтобы нитка отъ нитки имѣла вершокъ разстоянія, а концы утвердить гвоздями привертелѣ на видномъ мѣстѣ, дабы по спеченіи пирога ихъ удобно было отыскать; потомъ поставить предъ огнемъ, смазать масломъ форму и вертѣть, а когда разогрѣется, окропить мукою, смазать снова масломъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ, и когда оный начнетъ колероватся, взять въ чумичку разбитой яичной массы, подставить подъ форму сотейникъ и поливать по верху формы отъ толстаго конца къ тонкому; когда форма будетъ замаскирована, окропить масломъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ, немного осушить, полить новою массою, и продолжать оное, пока вся масса не упечется на пирогѣ; потомъ заколеровать верхній слой, какъ слѣдуетъ, и снявъ вертелъ, очистить оба конца, вытащить осторожно нитку, снять съ вертела съ формою, поставить на блюдо въ верхъ толстымъ концемъ, и когда нѣсколько остынетъ, вынуть изъ средины форму и бумагу, переложить пирогъ на другое блюдо тонкимъ концемъ въ верхъ и подавать съ салатомъ, см. кп. I, стр. 239 салатъ со сметаною.

52) СУДАКЪ ЖАРЕНЫЙ.

Soudac frits.

Положить на подслоенный масломъ противень очищеннаго судака, и за $^1/_2$ часа предъ отпускомъ полить сверху масломъ, посолить, поставить въ горячую печку, жарить пока заколеруется и поспѣетъ совершенно, поливая чаще масломъ, и потомъ снять на блюдо, а сокъ отварить грибнымъ или рыбнымъ бульономъ и подать при рыбѣ особо.

IX.

45) КАРТОФЕЛЬ ПОДЪ БЕШЕМЕЛЬЮ.

Pommes de terre à la béchamel.

Сварить въ паровомъ котлѣ нужное количество картофеля, очистить, нарѣзать кружечками и сложивъ на растопленное масло въ сотейникъ, посолить, поджарить съ обѣихъ сторонъ до колера, а потомъ наложить рядъ въ серебренную кастрюлю, залить [1]бешемелемъ изъ сметаны и положивъ снова картофеля продолжать оное, пока кастрюля не будетъ полна; потомъ залить сверху бешемелемъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ, и окропивъ масломъ, заколеровать въ горячей печкѣ.

46) ШПИНАТЪ ЗИМНІЙ (ЯРМУШЪ), СЪ КРУТОНАМИ.

Epinards d'hiver à la bourgeoise

Очистивъ ярмушъ, выбрать изъ онаго толстые осеред-

Кн. I, стр. [1]261.

ки, опустить въ соленый кипятокъ и сварить до мягкости, а когда будетъ готово, отлить на друшлакъ, перелить водою, отжать до сухости и изрубить мелко; потомъ сварить на пару до мягкости, половинную (противу ярмуша) пропорцію свеклы, очистить, изтереть на теркѣ, изрубить мелко, и за полчаса до отпуска, положить ярмушъ, на растопленное масло въ кастрюлю, поджарить на плитѣ, всыпать умѣренную горсть муки, размѣшать, развести молокомъ или сливками, и скипятивъ, положить рубленную свеклу, размѣшать, скипятить снова, снабдить по вкусу солью, мушкатнымъ орѣхомъ, мелкимъ сахаромъ, и выложить въ глубокое блюдо. — Гарнируется крутонами изъ [1] омлета, или выпускными яйцами.

47) ЯИЧНИЦА СО СПАРЖЕЮ.

Oeufs brouillés aux pointes d'asperges.

Поступить во всемъ какъ сказано, яичница съ трюфелемъ, замѣнивъ трюфели, сваренною для гарнира спаржею, см. кн. I, стр. 267.

48) СПАРЖА СЪ САБАІОНОМЪ.

Asperges au naturel sauce sabayon.

Сварить спаржу какъ сказано, кн. I, стр. 188, и когда будетъ готово, выбрать на сито, снять нитки, сложить на салфетку и отпустить.—Сабаіонъ подается въ соусникѣ особо.

Кн. I, стр. [1]288 или 312.

САБАЮНЪ.

Отбить въ обширную кастрюлю 5 желтковъ, положить на каждый по столовой ложкѣ мелкаго сахару, размѣшать вѣничкомъ, развести полубутылкою бѣлаго вина, (вейндеграфъ), и положить немного изъ лимона цедры; за 10 минутъ предъ отпускомъ поставить на огонь и сбивать, пока поднимется и загустѣетъ, (не заварить), какъ должно быть густому соусу, и поступить далѣе, какъ сказано выше.

49) КРОКЕТЫ ИЗЪ КАРТОФЕЛЯ СЪ БЕШЕМЕЛЕМЪ.

Croquettes de pommes de terre à la béchamel.

Очистить и сварить на пару нужное количество картофеля, и когда будетъ готовъ, протереть сквозь сито, сложить на растопленое масло въ кастрюлю, размѣшать и снабдить по вкусу солью; потомъ сдѣлать изъ него умѣренной величины крокеты, запанеровать въ муку, яйце и тертый хлѣбъ, и за 15 минутъ до отпуска, обжаривъ съ обѣихъ сторонъ до колера, сложить на блюдо и налить въ средину бешемели изъ сметаны, кн. I, стр. 261.

50) ДРОЧЕНА.

Omelette à la russe.

Выпустить въ кастрюлю 10 штукъ яицъ, положить столько же столовыхъ ложекъ муки, размѣшать, развести 3 стаканами молока, снабдить по вкусу солью, а за полчаса до отпуска налить очищеннаго масла на глубокую сковороду, разогрѣть до горячаго состоянія, вылить на оное

приготовленную массу, и поставить въ горячую печку; когда упечется и заколеруется сверху и низу, выложить на блюдо, и осушивъ масло, отпустить.

51) ЗЕМЛЯНЫЯ ГРУШИ СЪ САБАІОНОМЪ.

Topinambour au naturel sauce sabayon

Очистить отъ верхней кожи и вымыть земляную грушу, а потомъ опустивъ въ умѣренно-соленый кипятокъ, сварить до мягкости, и предъ отпускомъ, выбравъ друшлаковою ложкою на сито, уложить правильно на блюдо и залить сабаіономъ, см. стр. 210.

52) РѢПА ПЕЧЕНАЯ НА РОСТѢ.

Navets rissolés à l'allemande.

Поступить какъ сказано, картофель печеная на ростѣ, стр. 259.

—

X.

45) ПИРОЖКИ (Couglauffles) ПО-НѢМЕЦКИ.

Petits couglauffles à l'allemande.

Приготовить тѣсто для баба, какъ сказано кн. I, стр. 205, и выложивъ оное въ подслоенныя масломъ маленькія формочки, дать поднятся въ тепломъ мѣстѣ и испечь въ горячей печкѣ до готовности, а потомъ выложить на блюдо, залить вскипяченнымъ виномъ, см. ту же статью стр. 206 и отпустить горячими.

46) КРЕМЪ ЗАВАРНОЙ, СЪ МЕРИНГОЮ.

Crême soufflée à la gelée de fruits.

Приготовить кремъ заварной какъ сказано, кн. I, стр. 207, и когда остынетъ, вырѣзать выемкою порціонные кружки, сложить на блюдо, положить сверхъ каждаго изъ фруктъ желе, покрыть вторыми кружками, и продолжать накладывать, перемазывая желеемъ пока блюдо наполнится умѣренно; потомъ взять въ конвертъ [1]меринги, завернуть плотно, сдѣлать маленькое отверзтіе въ тонкомъ концѣ и выжать сквозь оное на кремъ мерингу такъ, чтобы средину кружковъ можно было наполнить фруктовымъ желеемъ; средина же блюда должна быть возвышена мерингою и красиво обдѣлана изъ того же конверта, а когда будетъ готово, посыпать мелкимъ сахаромъ и заколеровать въ умѣренно-горячей печкѣ.

47) МИНДАЛЬНЫЕ КОЛЬЦЫ.

Petits gâteaux d'amandes à la russe.

Ошпарить, очистить и осушить полфун. сладкаго миндалю, и изшинковавъ оный мелко, разложить на бумагу, и оставить въ сухомъ мѣстѣ; потомъ отвѣсить въ каменную чашку полфун. мелкаго сахару, выпустить изъ 2 яицъ бѣлки, прибавить соку изъ лимона и мѣшать, пока масса поднимется, а потомъ всыпать миндаль, размѣшать, выложить на плоскую крышку, сровнять въ квадратъ, и отдѣливъ ножемъ умѣренную полоску, сложить на подслоенную воскомъ бумагу, спаять вмѣстѣ края и сформировать изъ оной

---

[1] Кн. I, стр. 286.

колечко; когда вся масса будетъ выдѣлана въ кольцы, сложить осторожно на листъ, испечь въ легкомъ жару безъ колера (*), а потомъ вынувъ, отставить въ холодное мѣсто съ бумагою, и когда остынутъ, снявъ, отпустить на салфеткѣ.

48) БАБА СЪ МАРМЕЛАДОМЪ.

Baba à la marmelade.

Испечь баба и поступить во всемъ какъ сказано, кн. I, стр. 205, съ тою разницею, что мармеладъ абрикосный, замѣняется мармеладомъ изъ тыквы, и неглясеруется.

МАРМЕЛАДЪ ИЗЪ ТЫКВЫ.

Очистить верхнюю кожу и внутренности у дозрѣлой тыквы и изрѣзать оную мелко; очистивъ и изрѣзавъ также хорошаго вкуса яблокъ, положить вмѣстѣ съ тыквою, а потомъ поставить въ кондитерскую кастрюлю сиропъ, и когда выкипитъ до надлежащей густоты, положить яблоки и тыкву, выварить, мѣшая какъ должно быть мармеладу, и употреблять (**). — Мармеладъ можетъ консервоваться долго, но при кипяченіи мѣшать, дабы не пристало ко дну кастрюли, потому что пригаръ отнимаетъ настоящій вкусъ.

49) ТОРТЪ ИЗЪ БИСКВИТА, ИЗЪ РЖАНАГО ХЛѢБА.

Tourte de biscuit au pain de seigle.

Нарѣзать тонкими пластами ржанаго хлѣба, сложить

(*) Печка для сего должна имѣть жару въ половину меньше чѣмъ для обыкновеннаго кондитерскаго бисквиту.

(**) На фунтъ сахару употребляется 2¾ ф. тыквы и ¼ ф. яблокъ

на листъ, поставить въ умѣренно-горячую печку, заколеровать, высушить, истолочь въ ступкѣ и просѣять сквозь частое сито; потомъ отмѣрить въ каменную чашку 10 столовыхъ ложекъ мелкаго сахару, положить 16 желтковъ и мѣшать пока масса не поднимется, а потомъ прибавить 10 ложекъ муки и 2 ложки толченаго хлѣба, размѣшать постепенно со сбитыми въ пѣну бѣлками, (поднимая лопаткою снизу вверхъ дабы бѣлки не опали), вылить на приготовленныя изъ бумаги, соотвѣтственной величины торту ящички, посыпать сверху сахаромъ и поставить въ умѣренно горячую печку (*); когда будутъ готовы, вынуть, остудить и потомъ, отдѣливъ бока отъ бумажныхъ ящичковъ, перевернуть бисквитъ къ верху дномъ, отдѣлить осторожно бумагу, и сложивъ одинъ пластъ на другой, обровнять какъ должно быть торту и поступить какъ сказано, тортъ вѣнскій, кн. I, стр. 208.—Мармеладъ или варенье избирается приготовляющимъ.

50) ПУДИНГЪ ИЗЪ СМОЛЕНСКИХЪ КРУПЪ СЪ ИЗЮМАМИ.

Pouding de semoule au raisin de corinthe.

Приготовить пудингъ какъ сказано, кн. I, стр. 210, и за 1/2 часа до отпуска подслоить масломъ и обсыпать тертымъ хлѣбомъ шарлотную форму, наполнить массою и поставить въ умѣренно горячую печку; когда заколеруется и упечется до готовности, вынуть на столъ, обвести кругомъ

(*) Поспѣваетъ отъ 20 до 25 минутъ.

краевъ формы тонкимъ ножемъ, срѣзать верхъ ровно съ краями, выложить на блюдо, и подливъ фруктоваго сиропу, отпустить.

51) ПОНЧКИ ИЗЪ ФОРМЫ СЪ ВАРЕНЬЕМЪ.
Beignets aux confitures à la polonaise.

За 2 часа предъ отпускомъ выложить на столъ готовое для пончковъ тѣсто, см. кн. I, стр. 305, и разкатавъ немного, вынуть кружки выемкою, смазать каждый яйцемъ, положить на оный варенья безъ сиропу, покрыть другимъ, и обжавъ края плотно, укладывать въ подслоенную масломъ и обсыпанную мелкимъ сахаромъ бисквитную форму; когда половина оной будетъ наложена, поставить въ теплое мѣсто, дабы поднялись какъ слѣдуетъ, а потомъ поставить въ умѣренно горячую печку, и когда будетъ готово, выложить на блюдо и подавать. — Варенье подается особо.

52) ПУДИНГЪ ПО-РИМСКИ СЪ ФРУКТАМИ.
Pouding à la Romaine aux fruits.

Приготовить бисквитъ какъ сказано, кн. I, стр. 262, испечь изъ сей массы нужное число кружковъ, и когда будетъ готово снять съ бумаги, остудить, сложить кружекъ на кружекъ и обровнять: потомъ сварить въ сиропѣ назначенныя для пудинга фрукты, и выбравъ оныя на сито, поступить слѣдующимъ способомъ; обмочить въ мараскинѣ пластъ бисквита, сложить на глубокое блюдо, и наложивъ сверху рядъ фруктъ, покрыть снова обмоченнымъ въ мара-

скиѣ бисквитомъ и продолжать до препорціональной вышины; верхній же кружекъ и кругомъ замаскеровать заварнымъ [1]глазуромъ, и убравъ оный цикатами или фруктами, поставить въ теплое мѣсто, а предъ отпускомъ залить фруктовымъ сиропомъ.

45) МОРОЖЕНОЕ ГЛЯСОВАННОЕ ВЪ ПЕЧКѢ.

Gâteaux à la glace, glacés au four.

Испечь нужное количество [2]бисквиту и приготовить изъ пластовъ онаго продолговатый, четыреугольный или круглый, съ выпутою срединою пирогъ, перемазывая каждый пластъ мармеладомъ, а потомъ приготовить земляничное мороженое, кн. I, стр. 234, или сливочное стр. 148; предъ отпускомъ сложить пирогъ на плоскій листъ, выложить въ оный мороженое, покрыть крышкою изъ бисквита (заблаговременно приготовленною) такъ, чтобы пирогъ составлялъ одно цѣлое, и посыпавъ мелкимъ для глазура сахаромъ, поставить въ самую горячую печку, а когда заглясеруется, сдвинуть осторожно на салфетку и отпустить. — Вмѣсто вышесказаннаго пирога, вырѣзываютъ изъ бисквитныхъ пластовъ ящикъ, на подобіе окорока вѣтчины, и по наполненіи онаго мороженнымъ, покрываютъ крышкою, которую тщательно украшаютъ глазурами.

46) ЖЕЛЕ ИЗЪ АНЖЕЛИКИ.

Gelée d'angélique.

Приготовить желе изъ лимоновъ, какъ сказано на стр.

Кн. I, стр. [1]274. [2]262.

219, и прибавивъ въ оное ложку бѣлаго рому, поставить на ледъ, а когда начнетъ застывать, опустить мелко нашинкованную анжелику, (уваренную въ сиропѣ), вылить въ форму, и застудивъ, отпустить.

47) КРЕМЪ ЗАВАРНОЙ СЪ КАРМЕЛЕМЪ, ВЪ ЧАШКАХЪ.

Crême brûlée, au bain-marie.

Приготовить кремъ, какъ сказано на стр. 149, и за 5 минутъ предъ тѣмъ, когда кремъ должно наливать въ чашки, положить въ кондитерскую кастрюлю $^1/_8$ мелкаго сахару, влить чайную ложку воды, поставить на плиту и варить пока сахаръ не обратится въ темно-желтый кармель; потомъ вливъ немного кипятку, отварить какъ должно быть сиропу, процѣдить сквозь сито въ кремъ, размѣшать, разлить въ чашки, и сваривъ на пару, отпустить, не посыпая сверху толченою корицею.

48) ЖЕЛЕ ИЗЪ КЛЮКВЫ.

Gelée de canneberge.

Поступить во всемъ какъ сказано, желе изъ барбарису, см. кн. I, стр. 217.

49) БЛАНМАНЖЕ СЪ ГОРЬКИМЪ МИНДАЛЕМЪ.

Blanc-manger d'amandes.

Поступить какъ сказано, см. бламанже кн. I, стр. 218, а вмѣсто померанцевой воды, положить въ ступку 20 штукъ очищенныхъ, горькихъ миндалинъ.

50) КРЕМЪ ЗАВАРНОЙ СЪ МАЛИНОЮ.

Crême de framboise au bain-marie.

Отбить въ кастрюлю 10 желтковъ, положить 20 столовыхъ ложекъ мелкаго сахару и размѣшать, а потомъ очистивъ 1 фун. малины, сложить въ кастрюлю, влить чайную чашку кипятку, покрыть плотно бумагою и крышкою, а потомъ размѣшавъ, вылить на сито и выжать изъ малины до сухости сокъ; за 15 минутъ до отпуска развести желтки 7 чайными чашками сливокъ и процѣдить сквозь сито, а двѣ чайныя чашки густыхъ сливокъ збить вѣничкомъ, и положивъ вмѣстѣ, размѣшать, влить изъ малины сокъ, разлить въ чашки, поставить въ кипячую воду на паръ, покрыть крышкою, (сверхъ которой кладутся горячія уголья) и сварить до готовности; потомъ посыпать сверху мелкимъ сахаромъ, заглясеровать раскаленною желѣзною лопаткою и отпустить горячимъ.

51) КРЕМЪ ИЗЪ САГО СЪ МАРАСКИНОМЪ.

Crême de sagou au marasquin.

Перебрать, вымыть и сварить въ водѣ до мягкости ¹/₄ фун. бѣлаго саго[1], когда будетъ готово, отлить на сито, перелить холодною водою, когда вода стечетъ, сложить въ обширную кастрюлю, положить ³/₄ фун. мелкаго сахару, 3 лота сваренаго [2]клею, рюмку мараскину и мѣшать на льду, пока начнетъ застывать, а потомъ положить сбитыхъ сливокъ, сколько позволитъ клей, и размѣшавъ до гладкости, наложить въ форму, застудить, и предъ отпускомъ выложить на салфетку.

Кн. I, стр. [1]295. [2]279.

52) ЖЕЛЕ ИЗЪ ЛИМОНОВЪ.

Gelée de citron.

Сварить и очистить сиропъ изъ фунта сахару, а когда будетъ готовъ, снять съ огня, срѣзать съ 4-хъ лимоновъ цедру, покрыть бумагою и оставить на столѣ пока не остынетъ; потомъ выжать въ оный по вкусу соку изъ лимоновъ, положить 4 лота свареннаго осетроваго клею, немного вымытой для очистки бумаги, (если желе не будетъ совершенно чисто), и процѣдивъ сквозь салфетку, слить въ форму, застудить, выложить на блюдо и обложить кругомъ тѣмъ же желе. — Оставшійся отъ большой формы желе, разливается въ маленькія, и гарнируется оными.

—

БЛИНЫ (*).

ГРЕЧНЕВЫЕ НАТУРАЛЬНО.

Beignets de sarrasin au naturel.

Приготовить изъ гречневой муки массу для блиновъ,

(*) Своевременное печеніе блиновъ, есть не измѣнное правило для каждаго сорта изъ нижесказанныхъ, а потому приготовляющій долженъ устранить всякое затрудненіе, могущее замедлить его дѣйствіе; напр. печка должна быть наложена дровами и затоплена получасомъ раньше; сковородки должны быть очищенны тщательно мелкою солью, и постепенно разогрѣты передъ огнемъ; масса для блиновъ должна быть поставлена на паръ (съ правой стороны) въ такой температурѣ, гдѣ бы оная могла безъ остановочно подниматься даже и во время печенія блиновъ, сковородникъ, очищенное масло съ кисточкой (изъ перьевъ) ложка для масла, ножъ для переворачиванія блиновъ, посуда, куда снимать готовые блины, однимъ словомъ, всѣ принадлежности, пятью минутами раньше должны быть на своемъ мѣстѣ; потомъ вливъ массы на подмазанную масломъ горячую сковородку, испечь для пробы блинъ, и по удостовѣренію, что блины въ желаемомъ вкусѣ, начать печь порядкомъ, сказаннымъ въ кн. I, на стр. 104.

какъ сказано на стр. 239, и испечь оныя, какъ сказано, кн. I, стр. 104. — Блины гречневые безъ примѣси другихъ специй, нѣжны и вкусны; но это зависитъ какъ отъ качества муки и дрожжей, такъ и отъ раствора, а именно: густая масса съ хорошими дрожжами лишаетъ блина нѣжности, а рѣдкая дѣлаетъ блинъ не столь рыхлымъ, какъ онъ быть долженъ; когда растворъ поднимется, должно поставить массу въ такой температурѣ, гдѣ бы оная могла поднимато постепенно опредѣленное время, не опадая, а иначе масса перекисаетъ и въ блинѣ оказывается горечь, которую уничтожить невозможно.

Блины твердые, пресные и клейкіе (съ закаломъ) исправляются слѣдующимъ способомъ: когда при подбитіи блинной массы окажутся блины густые, т. е. не поднявшимися, по причинѣ слабой силы дрожжей, то положить въ оную на каждый фунтъ гречневой муки, $^1/_4$ бутылки збитыхъ сливокъ и размѣшать осторожно, поднимая снизу въ верхъ.—Для налитія массы на сковороду, брать сверху ложкою, не мѣшая. — Пресные блины исправляются слѣдующимъ: на фунтъ муки положить $^1/_4$ фун. хорошей сметаны, 3 сбитые въ пѣну бѣлка, въ клейкія же прибавляется на фунтъ муки гречневой, $^1/_8$ муки пшеничной, 2 желтка, два сбитыхъ бѣлка и $^1/_8$ збитыхъ сливокъ.

БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ СДОБНЫЕ.

Beignets de pâte à la russe.

См. кн. I, стр. 103.

БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ ЗАВАРНЫЕ.

Beignets de sarrasin.

За 5 часовъ до употребленія приготовить въ кастрюлѣ или деревянной для блиновъ посудѣ, нужное количество гречневой муки, полагая на 5 персонъ по фун., влить немного кипятку, размѣшать лопаткою, и потомъ растереть, дабы не было комковъ, просѣять сквозь рѣшето или друшлакъ, положить соотвѣтственное количество дрожжей, развести теплымъ молокомъ, и дать поднятся въ тепломъ мѣстѣ; за часъ до печенья положить желтки, (па каждую персону по одному желтку), по вкусу соли, фунтъ сметаны, одинъ фун. крупчатой муки, и размѣшавъ, дабы не было комковъ, положить збитые на пѣну бѣлки, размѣшать снова осторожно, и давъ подняться въ тепломъ мѣстѣ какъ слѣдуетъ, испечь какъ сказано выше.

БЛИНЫ СЪ ЯЙЦАМИ.

Beignets aux oeufs.

Приготовить сдобные, гречневые или рисовые блины, какъ сказано въ своемъ мѣстѣ; сварить, очистить, изрубить мелко, соотвѣтственное количество яицъ, и при печеніи блиновъ, паливъ на сковородку массы, посыпать сверху оной рубленными яйцами и продолжать оное до послѣдняго.

БЛИНЫ СЪ ГРЕЧНЕВОЮ КАШЕЮ.

Beignets aux gruau de sarrasin.

Приготовить массу для блиновъ изъ пшеничной муки,

какъ сказано ниже, сварить разсыпчатую изъ гречневыхъ крупъ кашу, см. кн. I, стр. 280, и когда будетъ готово, выложить на крышку, размѣшать дабы не было комковъ, и при печенiи блиновъ посыпать оною сверхъ каждаго, какъ сказано см. блины съ яйцами.—При семъ подается на тарелкѣ сливочное масло.

БЛИНЫ РИСОВЫЕ НАТУРАЛЬНО.

Beignets de riz au naturel.

См. кн. I, стр. 104.

БЛИНЫ РИСОВЫЕ СЪ РАЗСЫПЧАТОЮ КАШЕЮ.

Beignets de riz à la polonaise.

Приготовить массу, какъ сказано кн. I, стр. 104 и поступить какъ сказано выше, блины съ кашею гречневою, употребивъ для сего кашу разсыпчатую изъ смоленскихъ крупъ, см. кн. I, стр. 280.

БЛИНЫ ИЗЪ КРУПЧАТОЙ МУКИ.

Beignets de farine.

Поступить во всемъ какъ сказано, рисовые блины, кн. I, стр. 104, но при подбивкѣ рисовая мука, замѣняется пшеничною.

БЛИНЫ ПШЕНИЧНЫЕ СЪ ИКРОЮ.

Beignets au caviar.

Блины съ икрою могутъ быть гречневые, рисовые или пшеничные, приготовленные слѣдующимъ способомъ: когда блины на сковородкахъ упекутся, наложить сверху

каждаго свѣжей икры, сложить по-парно, переложить на горячія тарелки и отпустить каждой персонѣ особо, прямо за столъ со сковородокъ.

БЛИНЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ.

Beignets de pommes de terre.

Очистить и сварить на пару нужное количество картофеля, протереть горячимъ сквозь сито, сложить въ кастрюлю на растопленное сливочное масло, размѣшать, положить по вкусу соли, мелкаго сахару и желтковъ, (по 3 желтка на персону), 3 ложки густаго бешемелю изъ сливокъ и сбитые на пѣну бѣлки, размѣшать и испечь какъ сказано, см. кн. I, стр. 104.

Картофельные блины должно заблаговременно пробовать, ибо изъ разсыпчатаго картофеля блины бываютъ твердыми, а потому разводить оные по пропорціи сливками.—Картофель водяная для блиновъ не употребляется, а если блины окажутся очень нѣжны, то запасеровать на маслѣ немного пшеничной муки, развести оную сливками, а потомъ приготовленными блинами, и размѣшавъ, положить сбитые на пѣну бѣлки. См. бешемель, кн. I, стр. 261.

БЛИНЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ НА ДРОЗЖАХЪ.

Beignets de pommes de terre.

Приготовить разтворъ изъ пшеничной муки, какъ сказано, см. рисовые блины, и потомъ приготовить блины изъ картофельнаго пюре, какъ сказано выше, но безъ сахару;

за часъ до употребленія, когда растворъ поднимется какъ должно, слить массу въ одну посуду, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто, и давъ оной подняться, испечь на сковородкахъ, какъ сказано выше.

БЛИНЫ ИЗЪ МАННЫХЪ КРУПЪ.

Beignets de semoule.

Влить въ кастрюлю бутылку молока, закипятить на огнѣ, положить $^1/_4$ фун. сливочнаго масла, соли, немного сахару съ цедрой изъ лимона, засыпать манными крупами кашу размазню, и когда будетъ готово, положить 8 желтковъ, размѣшать, а когда остынетъ до теплоты, положить столько же готовыхъ растворенныхъ и заправленныхъ пшеничной муки блиновъ, и размѣшать; потомъ положить збитые на пѣну бѣлки, размѣшать осторожно, поставить на паръ, и за $^1/_2$ часа до отпуска испечь.—Заблаговременно пробовать, и если окажутся твердыми, положить немного збитыхъ сливокъ.

БЛИНЫ ИЗЪ КУКУРУЗНОЙ МУКИ.

Beignets de blé de Turquie.

Отмѣрить въ обширную кастрюлю чумичку кукурузной муки, влить въ оную столько же кипяченнаго молока, размѣшать, покрыть салфеткою и оставить въ такомъ положеніи, пока не остынетъ; потомъ размѣшать до гладкости, положить двѣ чумички пшеничной муки, по пропорціи дрожжей, развести молокомъ и поставить въ теплое мѣсто на 2 часа; когда масса поднимется, вбить 4 желтка,

размѣшать и положивъ по вкусу соли, збитыя въ пѣну бѣлки, и $1/2$ бутылки сбитыхъ сливокъ, размѣшать снова осторожно и поставить въ теплое мѣсто на $3/4$ часа; когда поднимутся какъ слѣдуетъ, упечь на сковородкахъ.—При семъ подается масло и сметана въ соусникахъ.

БЛИНЫ ИЗЪ КУКУРУЗНОЙ МУКИ, СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ.

Beignets de blé de Turquie au parmesan.

Изтереть на теркѣ соотвѣтственное количество пармезану и сложить на крышку; потомъ приготовить блины какъ сказано выше, и за $1/2$ часа до отпуска затопить печку, а между тѣмъ, очистивъ масло и сковородки, устроить передъ печкой такъ, чтобы масса блиновъ была съ правой руки въ соразмѣрной вышинѣ, и при ней разтопленное масло и кисточка (изъ перьевъ), а по лѣвую руку тертый пармезанъ и посуда, для складыванія готовыхъ блиновъ; когда разгорится печка, поставить предъ оной въ рядъ 4 сковородки, разогрѣть, и вынувъ 1-ю смазать масломъ, налить массою какъ можно тоньше, посыпать тертымъ пармезаномъ, и поставивъ въ печку передъ пламенемъ, поступить такъ и съ прочими сковородками, потомъ 1-ю и 2-ю сковородку вынуть изъ печки, смазать блины масломъ, посыпать вторично пармезаномъ, и сложивъ блинъ на блинъ (въ средину сыромъ), смазать снова масломъ, поставить въ печку и поступить такъ съ остальными сковородками; пока послѣдніе приготовляются, первые должны быть готовыми, которые и выкладывать на блюдо, а сковородки паполнять

по прежнему массою и такъ продолжать до конца.—При семъ подается сметана въ соусникѣ.

БЛИНЫ РИСОВЫЕ СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ.

Beignets de riz au parmesan.

Приготовить массу для блиновъ, какъ сказано въ кн. I, на стр. 104, когда будетъ готово, поступить далѣе см. блины изъ кукурузной муки съ пармезаномъ.

БЛИНЫ КИСЛО-СЛАДКІЕ.

Beignets à la russe.

Разтворить одною бутылкою молока, изъ пшеничной муки массу для блиновъ, положить $^1/_2$ фун. сметаны и соотвѣтственное количество дрожжей; поставить въ теплое мѣсто, а когда поднимется, вбить 12 желтковъ, размѣшать, прибавить $^1/_4$ фун. масла, по вкусу соли и самую малость мелкаго сахару, поставить въ теплое мѣсто на 2 часа, и когда вторично поднимется, положить $^1/_2$ бутылки сбитыхъ сливокъ и сбитые въ пѣну бѣлки, размѣшать, а когда начнутъ подниматся въ 3-й разъ, начать печь какъ сказано въ своемъ мѣстѣ.

БЛИНЫ КРАСНЫЕ ИЗЪ МОРКОВИ.

Beignets de carotes.

Очистить нужное количество красной моркови, изрѣзать мелко, сложить въ кастрюлю, налить соленою водою и сварить до мягкости; потомъ отлить на друшлакъ, и когда вода стечетъ, протереть сквозь частое сито; пригото-

вить массу изъ пшеничной муки, какъ сказано на стр. 222, размѣшать съ морковнымъ пюре, поставить въ теплое мѣсто, и когда поднимутся вторично, испечь на сковородкахъ своимъ порядкомъ.—При печеніи сихъ блиновъ, посыпаютъ сверхъ каждаго сваренною рублепною морковью.

БЛИНЫ ЯБЛОЧНЫЕ.

Beignets de pommes.

Очистить нужное количество яблокъ, сварить въ кастрюлѣ, и протереть сквозь частое сито; потомъ приготовить для блиновъ массу, какъ сказано блины рисовые, положить теплое яблочное пюре, размѣшать, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ и поступить далѣе, какъ сказано въ той же статьѣ. Для вкуса прибавляютъ немного мелкаго сахару.

БЛИНЫ ПРОЗРАЧНЫЕ НАТУРАЛЬНО.

Beignets au naturel.

Приготовить для блиновъ массу, какъ сказано, кн. I, стр. 261, прибавить на каждое яйце по одному сбитому въ пѣну бѣлку и по ложкѣ збитыхъ сливокъ, испечь обыкновеннымъ порядкомъ на маленькихъ сковородкахъ тонкіе блины, по принакладываніи оныхъ на блюдо, должно окроплять растопленнымъ сливочнымъ масломъ.

БЛИНЫ ПРОЗРАЧНЫЕ СЪ ТВОРОГОМЪ.

Beignets au fromage.

Отжать подъ прессомъ до совершенной сухости нужное количество свѣжаго творогу, истереть на теркѣ, снаб-

дить по вкусу солью, и когда прозрачные блины на 4-хъ сковородахъ упекутся, посыпать каждый творогомъ и окропить масломъ; потомъ сложить блинъ на блинъ такъ, чтобы изъ 4 тонкихъ блиновъ, образовался одинъ фаршированный, умѣренной толщины; для сего требуется, чтобы верхній и нижній блинъ, были въ половину готовы, въ противномъ случаѣ, сложивъ блины на 4-ю сковородку, залить массою, заколеровать въ печкѣ, смазать масломъ, и переложивъ на блюдо, такъ продолжать до послѣдняго.

БЛИНЫ ПРОЗРАЧНЫЕ СЪ ВАРЕНЬЕМЪ.

Beignets aux confitures.

Приготовляются двояко: испечь прозрачные блины на большой сковородѣ, нафаршировать оные вареньемъ, сложить на масло въ сотейникъ и обжарить съ обѣихъ сторонъ до колера, или испечь на маленькихъ сковородкахъ, какъ сказано выше и подать натурально, а варенье особо на тарелкѣ.

БЛИНЫ СЪ МАРМЕЛАДОМЪ.

Beignets à la marmelade.

Приготовить яблочнаго мармеладу какъ сказано, кн. I, стр. 286, но не густаго, и развести оный сбитыми бѣлками, съ частію сбитыхъ сливокъ на подобіе массы, и когда вышесказанные прозрачные блины на сковородкахъ въ половину упекутся, налить сверхъ блина мармеладу ровно, покрыть вторымъ блиномъ, смазать сверху масломъ, поставить въ печку и поступить такъ со вторыми двумя

блинами; когда заколеруются, снять оные на блюдо, налить сковородки массою вторично и продолжать такъ до послѣдняго.

БЛИНЫ СЪ ВАРЕНЬЕМЪ.

Beignets aux confitures.

Отмѣрить въ обширную кастрюлю 5 столовыхъ ложекъ растопленнаго масла, мѣшать оное въ холодномъ мѣстѣ, а когда побѣлѣетъ и начнетъ густѣть, вбить по одному 10 желтковъ, положить $1/4$ фун. мелкаго сахару съ частію лимонной цедры и полфунта муки, развести немного густыми сливками, и сбивъ на пѣну бѣлки, положить постепенно въ массу, размѣшать, поднимая осторожно снизу въ верхъ, влить немного на подмазанную масломъ горячую сковородку, и испечь въ легкомъ жару; если блинъ окажется нѣсколько твердымъ, то прибавить сбитыхъ сливокъ, и за 15 минутъ предъ отпускомъ начать печь какъ слѣдуетъ. — Блины сіи складывая по парно, можно перемазывать вареньемъ, а если подаются натурально, то при нихъ подавать на хрустальной тарелкѣ варенье.

БЛИНЫ ИЗЪ СУФЛЕ СЪ МАРМЕЛАДОМЪ.

Beignets soufflée à la marmelade.

Приготовить суфле какъ сказано, кн. I, стр. 203, а мармеладъ абрикосный, кн. I, стр. 287, и поступить слѣдующимъ порядкомъ: за 15 минутъ до отпуска разогрѣть сковородки умѣренно, влить массы и испечь въ вольномъ

жару, не переворачивая; когда будутъ готовы, наложить на каждый блинъ мармеладу, и сложивъ по парно, переложить на блюдо, и подавать горячими.—Блины изъ суфле очень нѣжны, а потому должно сковородки наливать массою полнѣе, чтобы блинъ былъ гораздо толще обыкновеннаго блина. — Для удобнѣйшаго печенія опыхъ, употребляются сковородки съ ручками.

—

ДЛЯ ПОСТА, РЫБНЫЕ И ГРИБНЫЕ.

I.

53) СУПЪ ИЗЪ СИГА СЪ ПЕРЛОВЫМИ КРУПАМИ.

Potage de lavaret à l'orge perlé.

Изрубить мелко одну луковицу, положить на прованское масло въ кастрюлю, запасеровать, и когда въ половину будетъ готово, положить ложку муки, размѣшать и, разведя водою, поставить на огонь; когда закипитъ, положить немного нарѣзаннаго выемкою картофеля, по вкусу соли, очищеннаго и нарѣзаннаго порціями сига, и варить на легкомъ огнѣ до готовности, а предъ отпускомъ положить ложку разваренной перловой крупы, по вкусу соли, мушкатнаго орѣха, крупнаго перцу и немного рубленной зеленой петрушки.

54) СУПЪ РОССОЛЬНИКЪ СЪ ОСЕТРИНОЮ.

Potage Rossolnik d'esturgeon.

Нарѣзать гарнирною ложечкою кореньевъ петрушки,

селлерею, порею, и соленыхъ огурцовъ, очистить маленькаго луку, сложить въ кастрюлю, раздѣлить на порціи соотвѣтственное количество осетрины, положить въ коренья, налить водою и огуречнымъ россоломъ, снабдить солью и пряностями, и поставивъ на огонь, сварить до мягкости, а за 10 минутъ до отпуска запасеровать на прованскомъ маслѣ не много муки, развести рыбнымъ бульономъ и процѣдить сквозь сито въ супъ, а потомъ скипятивъ, вынуть пряности, положить рубленной зеленой петрушки и отпустить.

55) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ РАКОВЪ СЪ РИСОМЪ.

Potage purée d'écrevisses au riz.

Вымыть нужное количество раковъ, сложить въ кастрюлю, налить водою, снабдить по вкусу солью, положить мелко нашинкованнаго луку, пучекъ зеленаго укропу, и сварить на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ бульонъ процѣдить сквозь сито въ кастрюлю, а у раковъ отдѣлить шейки, и сложивъ въ кастрюлю, залить раковымъ бульономъ и поставить въ холодное мѣсто покрытыми; потомъ, вынувъ изъ спинокъ черноту, истолочь оныя вмѣстѣ съ ножками въ каменной ступкѣ, до мелкаго состоянія, протереть сквозь частое сито, и когда пюре будетъ готово, сложить въ кастрюлю, а оставшееся на ситѣ положить на прованское масло въ кастрюлю, поджарить на плитѣ до колера, прибавить горсть муки, поджарить еще немного, развести раковымъ бульономъ, скипятить, и процѣдить сперва сквозь друшлакъ, а потомъ сквозь салфетку; предъ

отпускомъ развести онымъ пюре изъ раковъ какъ должно быть супу, разогрѣть, опустить раковыя шейки, немного свареннаго рису, и подавать.

56) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ГОРОХУ СЪ КРУТОНАМИ.

Potage purée de pois secs.

Положить въ кастрюлю нужное количество вымытаго сухаго гороху и очищенныхъ разныхъ кореньевъ, налить полнѣе водою, и сваривъ на легкомъ огнѣ до мягкости, сцѣдить бульонъ, а горохъ истолочь въ каменной ступкѣ, протереть сквозь сито, развести сцѣженнымъ бульономъ, скипятить на плитѣ, и снабдивъ по вкусу солью и крупнымъ перцемъ (*), отпустить. Гренки подавать особо на тарелкѣ.

57) ЩИ СЪ ГРИБАМИ.

Potage aux choux à la russe.

Изрубить мелко 3 луковицы, положить на прованское масло въ кастрюлю, запасеровать до мягкости безъ колера, положить рубленной кислой капусты и пасеровать снова, а когда въ половину будетъ готово, налить [1]грибнымъ бульономъ и сварить на легкомъ огнѣ; за 15 минутъ до отпуска запасеровать на прованскомъ маслѣ ложку муки, развести грибнымъ бульономъ, влить во щи, и очистивъ соотвѣтственное количество сваренныхъ грибовъ, изрубить мелко, положить во щи, снабдить по вкусу солью, крупнымъ перцемъ и отпустить.

(*) А для лучшаго вкуса кладется пюре изъ запасерованнаго на прованскомъ маслѣ луку.

[1] Стр. 175.

58) СУПЪ ПЕРЛОВЫЙ СЪ ГРИБАМИ.

Potage à l'orge perlé aux champignons.

Вымыть и сварить до мягкости нужное количество перловой крупы, и когда будетъ готова, развести [1]грибнымъ бульономъ, положить мелко нашинкованныхъ грибовъ и снабдить по вкусу солью.

—

II.

53) ОКРОШКА ИЗЪ РЫБЫ.

Okrochka de poisson à la russe.

Обжарить на маслѣ, или сварить въ водѣ нужное количество рыбы, снять съ костей филеи, очистить оныя отъ кожи, изрѣзать сальпикономъ, положить въ суповую чашку, прибавить немного, подобно нарѣзанныхъ, свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ, зеленаго луку, укропу, кервелю и астрагону, развести кислыми щами, и снабдить по вкусу солью и крупнымъ перцемъ.

54) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ КАРТОФЕЛЯ СЪ РАВІОЛЯМИ.

Potage purée de pommes de terre aux ravioles.

Очистить нужное количество картофеля, положить въ кастрюлю, налить водою, снабдить кореньями, пряностями и солью, и сваривъ до мягкости, слить бульонъ, выбрать пряности и коренья, а картофель протереть сквозь сито; потомъ запассеровать на прованскомъ маслѣ немного муки,

[1] Стр. 175

развести картофельнымъ бульономъ, положить въ оный пюре, размѣшать, и разведя тѣмъ же бульономъ, скипятить, (мѣшая), на легкомъ огнѣ, процѣдить сквозь рѣдкое сито въ суповую чашку, и опустить сваренныя въ соленой водѣ равіоли.

РАВІОЛИ ПОСТНЫЯ.

Изрубить мелко и запасеровать на прованскомъ маслѣ до готовности одну луковицу, положить мелко изрубленныхъ грибовъ, бѣлаго, скипяченаго, рыбнаго соуса, свареннаго и изрубленнаго также шпинату, размѣшать вмѣстѣ, и посоливъ, выложить на крышку; потомъ замѣсить на водѣ тѣсто, выдѣлать и сварить равіоли, какъ сказано кн. I, стр. 78 и опустить въ чашку съ супомъ.

55) УХА ИЗЪ НАЛИМОВЪ СО ЩАВЕЛЕМЪ.

Potage de lotte à l'oseille.

Очистить какъ должно налима, печенку вымыть и положить въ кастрюлю, налить соленою водою, вскипятить на плитѣ, а потомъ отставить покрытою въ холодное мѣсто, а налима изрѣзать порціонными кусками, посолить, запанеровать въ муку и обжарить на прованскомъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ до колера; потомъ пашинковать мелко кореньевъ, петрушки, луку, порею и селлерею, налить водою, положить пряностей, по вкусу соли, и сваривъ на плитѣ, выбрать пряности, положить обжареннаго налима и варить до готовности; за 5 минутъ до отпуска положить немного очищеннаго цѣльными листами щавеля, скипятить, и прибавивъ крупнаго перцу, отпустить.

56) БУЛЬОНЪ ГРИБНОЙ СЪ ЛАПШЕЮ.

Bouillon de champignons aux nouilles.

Замѣсить твердо нужное количество постнаго тѣста, разкатать тонко, и нашинковать изъ онаго лапшу; за 15 минутъ до отпуска сварить въ соленомъ кипяткѣ, а потомъ, отливъ на сито, перелить холодною водою, и когда вода стечетъ, опустить лапшу въ горячій грибной бульонъ, см. стр. 175.

57) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ БОБОВЪ СЪ КРУТОНАМИ.

Potage purée d'haricots blancs.

Перебрать, сложить въ кастрюлю и вымыть нужное количество бѣлыхъ бобовъ, потомъ налить полнѣе водою, снабдить по вкусу солью, кореньями и пряностями, и сваривъ на легкомъ огнѣ до мягкости, слить бульонъ, а бобы истолочь въ каменной ступкѣ, съ частію запасерованнаго на прованскомъ маслѣ луку, протереть сквозь сито, развести бульономъ какъ быть должно супу, а предъ отпускомъ разогрѣть, и отпустить съ обжаренными на прованскомъ маслѣ крутонами.

58) ОКРОШКА ИЗЪ РАЗНОСТЕЙ.

Okrochka à la russe.

Очистить и нарѣзать сальпикономъ нужное количество изъ слѣдующаго: огурцовъ, свѣжихъ или соленыхъ огурчиковъ, маринованныхъ грибовъ, бѣлыхъ вареныхъ, или маринованныхъ соленыхъ груздей, волнушекъ, рыжиковъ, яблокъ свѣжихъ или моченыхъ, (можно класть сливы, вишни, персики и моченый виноградъ), свареныхъ и очищенныхъ: картофеля, свеклы, зеленыхъ бобовъ и сло-

жить въ суповую чашку; предъ отпускомъ положить въ каменную посуду немного готовой, сарептской горчицы и соли, размѣшать, и лить по нѣскольку капель прованскаго масла на лопатку и мѣшать постоянно, отъ чего масло съ горчицею обратится въ густой соусъ; потомъ развести оное постепенно кислыми щами или хорошимъ квасомъ, снабдить по вкусу солью и перцемъ, опустить зеленаго рубленнаго луку или шарлоту, петрушки, астрагону, кервелю и укропу, и вьливъ въ приготовленную смѣсь, отпустить со льдомъ.

—

III.

53) ПИРОЖКИ СЪ ВЯЗИГОЮ.

Petits pâtés au visiga.

Вымыть и сварить въ соленой водѣ съ пряностями и кореньями нужное количество вязиги, и когда будетъ готова, отлить на друшлакъ, и выбравъ коренья и пряности, изрубить мелко, а потомъ обланжирить соотвѣтственное количество рису, и когда закипитъ, отлить на сито, перелить водою, сложить обратно въ кастрюлю, положить луковицу съ 3 гвоздиками и очищенный корень петрушки, налить кипяткомъ, прибавить по вкусу соли и прованскаго масла, и сварить на легкомъ огнѣ покрытымъ до мягкости, наблюдая, дабы рисовая каша была совершенно сухою; потомъ изрубить мелко и запасеровать на прованскомъ маслѣ до готовности, соотвѣтственное количество луку, положить очищенные и нарѣзанные изъ лососины

филеи и запассеровавъ въ половину, снять филеи на тарелку въ масло, въ которомъ жарились филеи, положить вязигу и рисъ, размѣшать, прибавить по вкусу соли, перцу и мушкатнаго орѣха, и выдѣлать пирожки слѣдующимъ способомъ: раскатать постное тѣсто (*) на дрожжахъ, вырѣзать выемкою кружки, положить на средину каждаго немного фарша, потомъ филеи, сверхъ филеевъ снова фарша, и обмочивъ края водою, залепить или защипать щипчиками, уложить порядкомъ на подслоенный листъ и дать подиятся въ тепломъ мѣстѣ, а за 20 минутъ до отпуска смазать сверху смазкою (**) и поставить въ горячую печку; когда будутъ готовы, вынуть, смазать прованскимъ масломъ, покрыть салфеткою, и чрезъ 5 минутъ, снявъ съ листа, уложить на салфетку.

54) ПИРОЖКИ РАЗТЕГАИ.

Petits pâtés à la russe.

Снять съ очищенной рыбы филеи, изрубить мелко, за-

(*) Приготовляется слѣдующимъ способомъ: взять въ назначенную для тѣста посуду, полфунта просѣянной крупчатой муки, влить стаканъ кипятку, размѣшать, и когда простынетъ, прибавить фунтъ муки, чайную чашку хорошихъ дрожжей, и растворивъ теплою водою умѣренной густоты тѣсто, поставить въ теплое мѣсто на 3 часа; когда поднимется, прибавить полчашки прованскаго масла, по вкусу соли (мѣсить), прибавляя по-немногу муки, пока тѣсто не отстанетъ отъ посуды; потомъ поставить снова въ теплое мѣсто, и когда поднимется, выдѣлать пирожки, какъ будетъ сказано.

(**) Положить немного въ чашку муки, развести холодною водою, съ частію прованскаго масла, пожижѣ и смазывать кисточкою пирожки и постныя кулебяки; для сладкихъ пирожковъ постныхъ и тортовъ прибавляется немного сахару.

пасеровать на прованскомъ маслѣ, и когда будетъ готово, снабдить по вкусу солью, перцемъ, мушкатнымъ орѣхомъ, и положивъ немного рубленной зеленой петрушки, нарѣзать ломтиками соотвѣтственное количество малосольной семги; потомъ приготовить постное тѣсто, какъ сказано выше, раскатать оное, вырѣзать кружки, наложить фаршу, покрыть ломтикомъ семги, положить снова фаршу и семги, и защипать такъ, чтобы средина осталась открытою, а потомъ поставить въ теплое мѣсто, и когда поднимутся, смазавъ смазкою, поступить какъ сказано выше «пирожки съ вязигою». Сверху заливается рыбнымъ соусомъ, съ молоками изъ налимовъ.

55) ХРУСТАДЫ ИЗЪ КАШИ СЪ САЛЬПИКОНОМЪ.

Petites croustades de gruau garnies de salpicon.

Скипятить въ кастрюлѣ воды, влить немного прованскаго масла, положить по вкусу соли и толченыхъ пряностей, засыпать смоленскими крупами, умѣренно густую кашу, когда закипитъ, размѣшать, и поставить на 15 минутъ въ горячую печку, потомъ размѣшать снова, выложить въ подслоенный масломъ сотейникъ, умять сверху гладко, наложить прессъ, и выложивъ на плафонъ, поставить въ холодное мѣсто; когда остынетъ, вырѣзать круглою выемкою пирожки, прорѣзать средину каждаго до половины, поменьше выемкою, обжарить на прованскомъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ до колера, и когда будутъ готовы, вынуть средину, и нафаршировавъ сальпикономъ изъ молоковъ налима, отпустить.

САЛЬПИКОНЪ ИЗЪ МОЛОКОВЪ И ПЕЧЕНОКЪ НАЛИМА.

Вымыть печенки или молоки налима, опустить въ соленый кипятокъ, и прибавивъ луку и уксусу, скипятить и отставить въ холодное мѣсто; предъ отпускомъ вынуть изъ бульона, осушить, изрѣзать сальпикономъ, сложить въ кастрюлю, и прибавивъ бѣлаго рыбнаго соуса и рубленной зеленой петрушки, фаршировать пирожки.

56) БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ ПОСТНЫЕ.

Beignets de sarrasin.

Просѣять нужное количество гречневой муки, полагая на 4 персоны по 1 фунту, сложить въ обширную посуду, развторить умѣренно теплою водою, положить соотвѣтственное количество дрожжей (*), размѣшать и поставить въ теплое мѣсто покрытыми, а чрезъ часъ, удостовѣрившись, что блины поднимаются, оставить на томъ мѣстѣ 6 часовъ; потомъ подбить пшеничною мукою, (на фунтъ гречневой полфун. пшеничной), посолить, развести теплою водою какъ быть должно блинамъ, и дать поднятся снова, а за полчаса до отпуска затопить печку, приготовить прованское масло, очищенныя сковородки, и испечь, см. кн. I, стр. 104.

(*) Пропорція дрожжей опредѣляется приготовляющимъ по 1 всходу тѣста.—Дрожжи разныхъ сортовъ и потому пропорція ихъ различна, а именно: Первыя, взятыя сверхъ бѣлаго пива, Вторыя, желтыя изъ подъ пива, Третьи, домашнія, мучныя съ хмѣлемъ, и послѣднія изъ отрубей.—Дрожжи послѣднихъ 2 сортовъ дѣлаютъ блины горькими, а отъ малаго количества твердыми.

57) РАЗСЫПЧАТАЯ КАША ВЪ ГОРШКѢ.

Gruau de sarrasin au naturel.

Перебрать и высѣять чрезъ сито, мелкія части изъ гречневой крупы, высыпать оную на плафонъ, и поджарить на легкомъ огнѣ до колера; потомъ влить въ соразмѣрный каменный горшекъ кипятку, (немного болѣе половины), прибавить прованскаго масла, по вкусу соли, толченыхъ пряностей, и поставивъ на огонь скипятить, всыпать горячую крупу, размѣшать и покрыть плотно, а когда каша загустѣетъ, поставить въ горячую печку на полчаса, и потомъ вынувъ, очистить, обернуть салфеткою и подать за столъ.

58) ВАТРУШКИ СЪ ЛУКОМЪ.

Watrouchki aux ognons.

Приготовить постное [1]тѣсто на дрозжахъ, и за 25 минутъ до отпуска, раскатавъ оное въ половину мезиннаго пальца, вырѣзать круглою выемкою, нужное число ватрушекъ, защипать кругомъ края, а въ средину, положивъ запасерованнаго на прованскомъ маслѣ луку, поставить въ теплое мѣсто, и когда поднимутся, [1]смазать края смазкою, испечь въ горячей печкѣ до готовности, вынуть, смазать прованскимъ масломъ, и сложивъ на блюдо, подавать.

—

Стр. [1]237.

IV.

53) РЫБА ЗАЛИВНАЯ СЪ ХРѢНОМЪ.

Aspic de poisson sauce au raifort.

Очистить нужное количество рыбы, (оставивъ икру для очистки), изрѣзать оную порцiонными кусками, сложить въ кастрюлю, налить холодною водою, положить очищенныхъ кореньевъ петрушки, порею и луку, не много пряностей и соли, и поставить на огонь; когда начнетъ закипать, снять сверху накипь, и отставивъ на легкой огонь, сварить до готовности, потомъ выбравъ осторожно изъ бульону цѣльными кусками рыбу на блюдо, и поставить въ холодное мѣсто, бульонъ выкипятить до такого состоянiя, пока проба, поставленная на ледъ окажется довольно крѣпкою, потомъ процѣдить сквозь сито, очистить изъ той же рыбы икрою, какъ сказано на стр. 184, и процѣдивъ сквозь салфетку, влить немного въ форму, застудить, и выложить низъ оной листочками изъ молодаго кервеля или петрушки, наложить рыбою, залить полнѣе бульономъ, и застудивъ какъ должно, выложить на блюдо. — ¹Хрѣнъ подается въ соусникѣ при холодномъ.

54) СУДАКЪ НА ХОЛОДНОЕ СЪ РАЗНЫМЪ ГАРНИРОМЪ.

Soudac froid à la gelée, garni.

Приготовить судака, какъ сказано на стр. 185, и когда

---

¹ Кн. I, стр. 308.

остынетъ, вынуть изъ бульону, очистить и сложить на блюдо, а бульонъ скипятить и сдѣлать изъ онаго маіонезъ, см. кн. I, стр. 285; предъ отпускомъ залить судака маіонезомъ и обложить салатомъ для холоднаго, см. кн. I, стр. 297.—Судакъ убирается сверхъ маіонезу очищеннымъ рыбнымъ ланспикомъ, и каждый означенный въ салатѣ предметъ, заправить отдѣльно, и обложить онымъ съ обѣихъ сторонъ судака.

55) ЗВЕНО ОТЪ СВѢЖЕЙ БѢЛУГИ НАТУРАЛЬНО.

Darne de grand esturgeon au naturel.

Отдѣлить отъ свѣжей бѣлуги звѣно, положить на нѣсколько минутъ въ горячую воду, и потомъ вынувъ, очистить чешую, завязать голландскими нитками, сложить въ рыбный котелъ, обложить бѣлыми кореньями, налить холодною водою, снабдить солью и пряностями, и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; потомъ нашинковать мелко петрушки, порею, селлерею и луку, сложить въ кастрюлю, налить водою и сварить до мягкости; предъ отпускомъ вынувъ бѣлужину на доску, очистить кожу, нарѣзать порціонными кусками, сложить на блюдо въ цѣломъ видѣ, и залить процѣженнымъ собственнымъ бульономъ, а сверху сваренными кореньями. — При семъ подается особо хрѣнъ, см. кн. I, стр. 308.

56) ТЮРЯ ИЗЪ КИСЛОЙ КАПУСТЫ.

Turia aux choux à la russe.

Выбрать кочанъ мягкой квашеной капусты, изрѣзать

правильно четыреугольными пластами и сложивъ въ каменную чашку; нарѣзать изъ кислосладкаго хлѣба четыреугольныя гренки, положить вмѣстѣ съ изрѣзанною крупно одною луковицею, къ капустѣ; потомъ приготовивъ немного тертаго кисло-сладкаго хлѣба и рубленныхъ, зеленаго укропу, кервелю, шарлоту, астрагону и петрушки, сложить все въ вышесказанную чашку, полить прованскимъ масломъ, немного перемѣшать, прибавить кислыхъ щей, перемѣшать снова, и прибавлять по немногу масла и кислыхъ щей, пока хлѣбъ не напитается влажностію на сквозь, а потомъ, снабдивъ по вкусу солью и перцемъ, выложить въ глубокое блюдо.

57) ВИНЕГРѢТЪ ИЗЪ РАЗНОСТЕЙ.

Vinaigrette maigre.

Приготовить зимній салатъ для холоднаго, см. кн. I, стр. 297, и прибавивъ въ оный сваренныхъ и очищенныхъ грибовъ, соленыхъ или маринованныхъ рыжиковъ и волнушекъ, рубленной петрушки, снабдить по вкусу солью, перцемъ, уксусомъ, прованскимъ масломъ, размѣшать, и выложивъ на блюдо, обложить одинаковой величины кружечками изъ вышесказанныхъ предметовъ.

58) ГОЛУБЦЫ МАЛОРОССІЙСКІЕ.

Choux farcis à la russe.

Запасеровать на прованскомъ маслѣ мелко изрубленную луковицу, изрубить мелко сваренныхъ грибовъ, вымыть въ теплой водѣ соотвѣтственное количество пшена и

размѣшать оное вмѣстѣ, а потомъ, отдѣливъ отъ кочня кислой капусты цѣльные листы, срѣзать у каждаго толстый осередокъ, разложить на столѣ, посыпать солью и перцемъ, и наложивъ на оные по немногу вышесказанной смѣси, завертывать по одному рулетами и укладывать рядами въ обширную кастрюлю, (которой дно должно быть выложено изъ сей же капусты листомъ и полито прованскимъ масломъ), каждый рядъ полить прованскимъ масломъ, а сверху, покрывъ листами капусты, налить немного водою, положить 3 луковицы, нашпигованныя гвоздиками, покрыть плотно крышкою и варить на легкомъ огнѣ 3 часа, подливая водою и наблюдая, дабы не пристали ко дну кастрюли; когда будутъ готовы, снять сверху капусту и лукъ, выложить на блюдо, и обливъ масломъ, отпустить.

—

V.

53) ПАСТЕТЪ ИЗЪ СУДАКА СЪ ПЕЧЕНКАМИ НАЛИМОВЪ.

Pâté de soudac garni à la foies de lotte.

Снявъ съ очищеннаго судака филеи, изрѣзать половину порціонными филейчиками, сложить на прованское масло въ сотейникъ, снабдить солью и перцемъ, запасеровать на легкомъ огнѣ въ половину, снять, посыпать рубленнымъ зеленымъ шарлотомъ и поставить въ холодное мѣсто, а остальные филеи изрубить мелко, истолочь въ ступкѣ, при-

бавить въ половину противу филеевъ, размоченнаго въ водѣ и отжатаго въ салфеткѣ до сухости, изъ бѣлаго хлѣба мякиша, протолочь до гладкости, протереть сквозь сито и поставить пробу; когда фаршъ окажется твердымъ, запасеровать на прованскомъ маслѣ не много муки, развести рыбнымъ бульономъ густой соусъ, остудить на льду, и положивъ въ фаршъ, размѣшать и снабдить по вкусу солью, перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ; потомъ сварить соотвѣтственную пропорцію печенокъ изъ налимовъ, см. кн. I, стр. 288, и половину изрѣзать ломтиками, положить къ филеямъ, а остальные нарѣзавъ также, сложить въ кастрюлю, залить рыбнымъ соусомъ и поставить въ свое время подъ крышкой на паръ; за 2 часа до отпуска подслоить на плафонѣ прованскимъ масломъ пастетную рамку, разкатать не очень тонко постное на дрожжахъ тѣсто (*), выложить онымъ рамку, наложить въ перекладку рядами выше сказанный фаршъ, филеи и печенки налима, и когда будетъ полонъ, покрыть тѣстомъ, и смазавъ [1]смазкою, испечь въ горячей печкѣ до готовности, а потомъ, сложивъ на блюдо, снять рамку и смазать кругомъ и сверху, прованскимъ масломъ. Соусъ съ печенками налимовъ отпустить въ соусникѣ при пастетѣ.

54) ПАСТЕТЪ ПО-МОЛДАВСКИ СЪ СОЛЕНОЮ РЫБОЮ.

Pâté à la moldove garni de poisson salé.

Вымочить какъ должно и сварить въ водѣ назначен-

(*) См. тѣсто. 237.

ную соленую рыбу, (*) а когда будетъ готова, снять съ огня и поставить въ холодное мѣсто покрытою.

ПОЛЕНТА ПОСТНАЯ.

Скипятить въ обширной кастрюлѣ нужное количество воды, положить по вкусу соли и немного прованскаго масла, всыпать просѣянной сквозь частое сито кукурузной муки, и не мѣшая, дать кипѣть на легкомъ огнѣ $^{1}/_{4}$ часа; потомъ мѣшать деревянною лопаткою до тѣхъ поръ, пока масса не будетъ совершенно гладкою, (мѣшая имѣть подъ рукою муку и кипятокъ, и когда масса окажется густа, прибавлять по немногу кипятку, а въ противномъ случаѣ муки); когда будетъ готово, выложить въ подслоенную прованскимъ масломъ на плафонѣ пастетную рамку, обровнять и прижать такъ, дабы ранты рамки выровнялись массою, а потомъ, покрывъ и поставивъ въ горячую печку на $^{1}/_{4}$ часа, вынуть и остудить; за часъ до отпуска, запасеровать на прованскомъ маслѣ соотвѣтственное количество мелко рубленнаго луку, выбрать на сито рыбу, очистить отъ костей, осушить отъ воды, раздѣлить пластами; надрѣзать правильно кружекъ на срединѣ пастета, выбрать изъ онаго мякишъ, и наложивъ рядъ рыбы, покрыть запасерованнымъ лукомъ, наложить снова рыбы и продолжать оное до верха; сверху же, посыпавъ тертымъ хлѣбомъ, окропить прованскимъ масломъ, поставить въ умѣренно горячую печку, дабы разогрѣлся и находящійся сверху тертый хлѣбъ получилъ бы не большой колеръ, а предъ отпускомъ, сложивъ осторож-

(*) Преимущественно употребляются соленые судаки.

но на блюдо, снять рамку, смазать кругомъ прованскимъ масломъ и отпустить. — Для сего пастета подается особо въ соусникѣ слѣдующій соусъ: очистить одну штуку чеснoку, изтолочь въ каменной ступкѣ, протереть деревянною ложкою сквозь сито, собрать въ каменную чашку, посолить, влить прованскаго масла, размѣшать и оставить на столѣ покрытымъ 3 часа; потомъ запасеровать на прованскомъ маслѣ муки, развести рыбнымъ бульономъ, прокипятить, и процѣдивъ сквозь салфетку, положить по вкусу соли, немного рубленной зеленой петрушки и изъ чесноку пюре.

55) ПАСТЕТЪ ИЗЪ КАРТОФЕЛЯ СЪ ТРЕСКОЮ.

Pâté de morue au pain grillé.

Изрубить мелко и запасеровать на прованскомъ маслѣ 4 луковицы, и взять половину онаго въ обширную кастрюлю мѣстѣ съ соотвѣтственнымъ количествомъ картофельнаго пюре, смотри книга I, стр. 264, положить размѣшать, снабдить по вкусу солью и мушкатнымъ орѣхомъ, выложить въ подслоенную на плафонѣ прованскимъ масломъ пастетную рамку, и заколеровавъ въ горячей печкѣ, вынуть и остудить, а за 15 минутъ до отпуска вырѣзать правильно на срединѣ кружекъ, выбрать немного изънутра картофеля и разогрѣть до горячаго состоянія; заблаговременно взять нужное количество трески бѣлой, побить оную не много деревяннымъ пестикомъ и опустить въ воду на 24 часа, (*) (перемѣняя воду каждые 4 часа), а по-

(*) Треску должно вымачивать долѣе и не иначе, какъ въ протекающей рѣкѣ.

томъ вымыть, сложить въ кастрюлю, налить холодною водою и поставить на легкій огонь; когда совершенно размякнетъ скипятить и отставить покрытою, а предъ отпускомъ выбрать на сито, разнять пластами, и прибавивъ въ запасерованный лукъ тертаго хлѣба, положить въ горячій пастетъ рядъ трески, покрыть вышеупомянутымъ хлѣбомъ, и положивъ снова трески, продолжать пока пастетъ не будетъ полонъ, а сверху покрыть хлѣбомъ, окропить масломъ, и заколеровавъ, сложить на блюдо, снять рамку, смазать кругомъ прованскимъ масломъ и отпустить.

56) КРОКЕТЫ ИЗЪ РИСУ СЪ ГРИБАМИ.

Croquettes de riz aux champignons.

Вымыть въ теплой водѣ немного рису, положить въ кастрюлю, и сваривъ грибы, какъ сказано на стр. 175, выбрать оные изъ бульону, очистить, изрубить мелко, положить въ рисъ, и вливъ немного процѣженнаго грибнаго бульону, прибавить по вкусу соли, перцу, мушкатнаго орѣха, прованскаго масла, очищенный корень петрушки и нашпигованные 3 штутаками гвоздики 2 луковицы, поставить на огонь и сварить подъ крышкою до мягкости; потомъ размѣшать, выложить на плафонъ, остудить на льду, и за 15 минутъ до отпуска сдѣлать изъ онаго умѣренной величины крокеты, (на подобіе котлетъ), запанеровать въ [1]кляръ и тертый хлѣбъ, и изжаривъ на прованскомъ маслѣ съ обѣихъ

---

[1] Стр. 237.

сторонъ до колера, сложить на блюдо и подлить грибнаго бульона.

57) КУЛЕБЯКА СЪ ГРИБАМИ И ВЯЗИГОЮ.

Coulebac aux champignons.

Сварить рисъ, какъ сказано выше, см. крокеты изъ рису; вымочить, вымыть, и сварить въ соленой водѣ съ кореньями соотвѣтственное количество вязиги, когда будетъ готова, отлить на друшлакъ, выбрать коренья и изрубить мелко; запасеровать въ обширной кастрюлѣ на прованскомъ маслѣ, немного мелко изрубленнаго луку, положить вязигу, рисъ съ грибами и размѣшать вмѣстѣ; за 2 часа до отпуска выложить готовое постное на дрожжахъ [1]тѣсто, на посыпанную мукою салфетку, раскатать, наложить фаршъ, сложить продолговато-четыреугольно, и залѣпивъ края какъ должно, поднять съ салфеткою, опрокинуть осторожно на подслоенный прованскимъ масломъ листъ, обровнять, сформировать правильно, какъ должно быть кулебякѣ и поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, смазать слазкою, защипать по усмотрѣнію и испечь въ горячей печкѣ до готовности, а за 5 минутъ до отпуска вынуть изъ печки, смазать прованскимъ масломъ, покрыть салфеткою, и предъ отпускомъ, разрѣзавъ порціонными кусками, уложить на блюдо въ цѣльномъ видѣ.

---

[1] Стр. 237.

58) ПАСТЕТЪ ИЗЪ ЛАПШИ СЪ РАВІОЛЯМИ.

Pâté de nouilles garni aux ravioles.

Замѣсить, раскатать и изшинковать лапшу, какъ сказано на стр. 235; опустить оную въ соленый кипятокъ, и когда закипитъ, снять съ огня, полить холодною водою, отлить на друшлакъ и осушивъ тщательно отъ воды, выложить на прованское масло въ кастрюлю, и снабдить по вкусу солью, перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ; потомъ, вливъ немного прованскаго масла въ шарлотную форму, поставить на плиту, и когда оно разкалится, всыпать немного невареной лапши , поджарить до желтаго цвѣта, и наложить полную форму вышесказанною заправленною лапшею, обровнять и прижавъ сверху плотно, поставить въ горячую печку, дабы пастетъ заколеровался кругомъ; за 15 минутъ до отпуска опустить равіоли въ соленый кипятокъ, а между тѣмъ, вынувъ изъ печки пастетъ, срѣзать верхъ ровно съ краями, очистить изъ средины лапшу, и когда равіоли скипятъ, выбрать осторожно друшлаковою ложкою, на сотейникъ, полить прованскимъ масломъ, и наложивъ въ пастетъ, покрыть собственною крышкою, отдѣлить осторожно тонкимъ ножемъ отъ краевъ шарлотной формы, и выложить на блюдо.—Надрѣзываютъ за столомъ.

РАВІОЛИ ДЛЯ СЕГО ПАСТЕТА.

Очистить нужное количество моркови, положить въ кастрюлю, налить водою, посолить, и прибавивъ очищенные

4 луковицы, сварить на огнѣ до мягкости; потомъ выбрать морковь на доску и изрубить мелко, а изъ бульону задѣлать на прованскомъ маслѣ соусъ, и скипятивъ до совершенной густоты, процѣдить, и размѣшавъ съ изрубленною морковью, выложить на плафонъ, остудить на льду; потомъ, замѣсивъ изъ крупчатой муки постное тѣсто, раскатать тонко и сдѣлать равіоли, какъ сказано кн. I, стр. 78, а для смазки замѣнить яйце, водою.

—

VI.

53) ОСЕТРИНА ПО-МѢЩАНСКИ.

Esturgeon à la bourgeoise.

Очистивъ нужное количество осетрины, завязать голландскими нитками, сложить въ кастрюлю, налить немного холодною водою, положить по вкусу соли, пряностей и кореньевъ, поставить на огонь, и когда будетъ въ половину готова, вынуть пряности и коренья, положить вмѣсто оныхъ наточеннаго гарнирною ложечкою картофеля и варить до готовности, а за 5 минутъ до отпуска, запасеровать на прованскомъ маслѣ немного муки, положить въ кастрюлю, и скипятивъ, вынуть осетрину на блюдо, прибавить въ картофель немного рубленной зеленой петрушки, обложить оными кругомъ осетрины и полить оставшимся собственнымъ соусомъ.

54) СОТЕ ИЗЪ ЛИНЕЙ СЪ КАРТОФЕЛЕМЪ.

Filets de tanche sautés aux pommes de terre.

Снять съ очищенныхъ линей филей, подрѣзать верхнюю кожу, сложить на прованское масло въ сотейникъ, посолить и покрыть бумагою, а изъ костей сварить бульонъ, и сдѣлавъ изъ онаго на прованскомъ маслѣ бѣлый соусъ, скипятить до густоты, процѣдить въ кастрюлю и поставить подъ крышкою на паръ; потомъ нарѣзать гарнирною ложечкою картофель, и сварить въ соленой водѣ до мягкости, а предъ отпускомъ, сливъ воду, положить немного рубленной зеленой петрушки, ложку прованскаго масла; за 15 минутъ до отпуска запасеровавъ на огнѣ филеи, сложить на блюдо, залить соусомъ и выложить въ средину картофель.

55) РУЛЕТЫ ИЗЪ РЫБЫ СЪ ЛАПШЕЮ.

Filets de poisson gratinė et garni de nouilles.

Снять съ очищенной рыбы филей, очистить отъ верхней кожи и костей, и изрубить мелко, протолочь въ ступкѣ, снабдить по вкусу солью и перцемъ, прибавить размоченный и отжатый въ салфеткѣ до сухости мякишъ изъ бѣлаго хлѣба, протолочь снова, выложить на столъ и, скатавъ на мукѣ продолговатые одинаковой величины рулеты, разбить каждый въ плоскій ломтикъ; на каждый ломтикъ наложивъ рядъ запасерованнаго на прованскомъ маслѣ луку, завертывать въ рулеты и укладывать на серебреное

блюдо такъ, чтобы средина осталась пустою; за полчаса до отпуска смазать прованскимъ масломъ, подлить рыбнаго бульону, поставить въ горячую печку и испечь до готовности, поливая часто собственнымъ сокомъ, дабы не получили большаго колера; потомъ приготовить и сварить лапшу, какъ сказано на стр. 235, и сложивъ съ друшлака въ кастрюлю, налить немного скипяченнымъ рыбнымъ бульономъ, снабдить по вкусу солью и перцемъ, и наложить въ средину филеевъ.

56) ПАСТЕТЪ СЪ КАРТОФЕЛЕМЪ.

Pâtê de pommes de terre.

Приготовить пастетъ изъ картофельнаго пюре, какъ сказано на стр. 247 , и сваривъ на пару соотвѣтственное количество картофеля, очистить, нарѣзать правильно тонкими ломтиками, положить на прованское масло въ сотейникъ, посолить и поджарить на легкомъ огнѣ до колера, переворачивая тонкимъ ножемъ осторожно, дабы не ломать ломтиковъ, а когда будетъ готово, наложить въ пастетъ, и залить сверху обжареннымъ въ прованскомъ маслѣ мелко нашинкованнымъ лукомъ.

57) КАРТОФЕЛЬ ВЪ БѢЛОМЪ СОУСѢ.

Pommes de terre à la bourgeoise.

Запасеровать въ сотейникѣ на прованскомъ маслѣ не много муки, развести водою, и скипятивъ на плитѣ, положить обточенную сырую картофель, и варить на легкомъ

огнѣ пока картофель не сварится, а соусъ не укипитъ до надлежащей густоты; когда будетъ готово, положить рубленной зеленой петрушки, размѣшать и выложить въ глубокое блюдо.

58) ХРУСТАДЫ ИЗЪ ХЛѢБА СЪ ШАМПИНЬОНАМИ.

Petites croustades de pain aux champignons.

Нарѣзать изъ бѣлаго хлѣба круглые или овальные хрустады, надрѣзать ровно края, обжарить на прованскомъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ до колера, и вынуть изъ средины мякишъ; потомъ очистить отъ песку и вымыть соотвѣтственное количество бѣлыхъ шампиньоновъ, изрѣзать ломтиками, сложить въ кастрюлю, выжать сокъ изъ полулимона, влить ложку прованскаго масла, положить букетъ зеленаго луку и петрушки, по вкусу соли, и сварить на огнѣ; за 15 минутъ до отпуска запасеровать на прованскомъ маслѣ немного муки, развести сокомъ изъ шампиньоновъ или грибовъ, скипятить до совершенной густоты, и процѣдивъ сквозь салфетку въ кастрюлю, гдѣ шампиньоны, вынуть букеты, размѣшать, снабдить по вкусу солью, мушкатнымъ орѣхомъ и сокомъ изъ лимона, положить рубленной зеленой петрушки или укропу, наложить горячіе хрустады полнѣе, и сложивъ на блюдо, подлить грибнаго соку и отпустить.

—

VII.

53) СЕЛЯНКА СЪ КАПУСТОЮ.

Selanka aux choux à la russe.

Запасеровать на прованскомъ маслѣ мелко изшинкованную одну луковицу, и когда будетъ готова, положить ложку муки, запасеровать снова и развести немного водою; потомъ обланжирить нужное количество шинкованной капусты, и когда закипитъ, выбрать изъ воды друшлаковою ложкою, положить въ соусъ, размѣшать, снабдить по вкусу солью и пряностями, выложить въ сотейникъ, скипятить на плитѣ, покрыть крышкою, поставить въ горячую печку, и когда въ половину будетъ готово, снять крышку, положить немного очищенныхъ и изрѣзанныхъ мелко соленыхъ огурцовъ, поставить снова въ печку покрытою, а когда проварится, положить очищенные и нарѣзанные рыбные филеи, и поставивъ безъ крышки въ печку, дать проварится минутъ десять, а потомъ вынуть, размѣшать, прибавить мелко нашинкованныхъ яблокъ, окропить прованскимъ масломъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ, и заколеровавъ въ печкѣ, подавать, обернувъ посуду салфеткою. — Сверхъ тертаго хлѣба кладется немного маринованныхъ вишень.

54) КАША ГРИБНАЯ ИЗЪ СМОЛЕНСКИХЪ КРУПЪ.

Gruau de semoule aux champignons.

Сваривъ грибы какъ сказано на стр. 175, процѣдить

бульонъ въ обширную кастрюлю и поставить на огонь, а грибы, очиствъ тщательно, изрубить мелко, положить въ бульонъ, снабдить по вкусу солью, влить прованскаго масла, и когда закипитъ, всыпать сухой смоленской крупы столько, чтобы каша удобно могла кипѣть 10 минутъ; потомъ размѣшать осторожно и поставить въ горячую печку на $^1/_2$ часа, а за 15 минутъ до отпуска подслоить масломъ шарлотную форму, обсыпать тертымъ хлѣбомъ, наложить плотно кашею, поставить въ горячую печку дыбы заколеровалась, и выложивъ на блюдо, отпустить.

55) КАПУСТА ФАРШИРОВАННАЯ.

Choux farcis, sauce aux champignons.

Обланжирить качанъ свѣжей капусты, и когда закипитъ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, разнять листки, вырѣзать осередокъ, и разложивъ на столъ, посолить, посыпать немного перцемъ, нафаршировать постнымъ рыбнымъ фаршемъ, см. стр. 244, завернуть въ продолговатые рулеты, сложить рядами въ шарлотную форму, перекладывая каждый рядъ ломтиками копченой лососины, а верхъ покрыть листами капусты, и положивъ нѣсколько луковицъ, налить грибнымъ бульономъ, влить ложку прованскаго масла и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; предъ отпускомъ очистить сверху капусту и лукъ, выложить на блюдо, и залить жидкимъ постнымъ соусомъ.

56) КАША ГРЕЧНЕВАЯ ЖАРЕНАЯ.

Gruau de sarrasin frit.

Сварить гречневую кашу, въ кастрюлѣ или горшкѣ, какъ сказано на стр. 240, и выложивъ въ подслоенный прованскимъ масломъ сотейникъ, сровнять, нажать крышкою плотно, а чрезъ 10 минутъ, выложивъ изъ сотейника на плафонъ, и остудить; потомъ нарѣзать порціонными круглыми или продолговатыми кусками, сложить на разогрѣтое въ сотейникѣ прованское масло, обжарить съ обѣихъ сторонъ до колера и сложивъ на блюдо, отпустить.

57) ПОЛЕНТА ИЗЪ КУКУРУЗНОЙ МУКИ.

Polenta de blé de turquie.

Приготовить постную поленту, какъ сказано на стр. 246, и когда масса умѣренной густоты будетъ до гладкости вымѣшена, выложить въ подслоенную прованскимъ масломъ шарлотную форму, поставить на $^1/_4$ часа въ горячую печку подъ крышку, и потомъ, выложивъ на блюдо, отпустить. — Подается особо въ соусникѣ, поджаренный на прованскомъ маслѣ шинкованный лукъ.

58) САГО НА КРАСНОМЪ ВИНѢ СЪ КОРИЦЕЮ.

Sagou au vin rouge.

Перебрать, вымыть и обланжирить въ водѣ, нужное количество бѣлаго саго, и когда закипитъ, отлить на сито, перелить холодною водою, сложить въ умѣренную кастрюлю, положить кусокъ корицы, и наливъ краснымъ виномъ такъ чтобы саго удобно могло кипѣть, варить на

легкомъ огнѣ, а когда въ половину будетъ готово, положить по вкусу мелкаго сахару и продолжать варить, часто мѣшая, пока саго не загустѣетъ подобно размазной кашѣ, и потомъ вынувъ корицу, выложить въ глубокое блюдо.

—

VIII.

53) ЛЕЩЬ ЖАРЕНЫЙ.

Brême frits.

Поступить какъ сказано выше, см. жареный судакъ.

54) ЖАРЕНЫЕ ОКУНИ.

Perches frites.

Поступить какъ сказано на стр. 205, жареные селедки, замѣнивъ коровье масло прованскимъ.

55) КОРЮШКА ЖАРЕНАЯ.

Eperlans frits.

Поступить какъ сказано, селедки жареныя, стр. 205, замѣнивъ коровье масло прованскимъ.

56) ОЛАДЬИ НАТУРАЛЬНО.

Oladis à la russe.

Приготовить постное тѣсто (*) на дрожжахъ, какъ сказано стр. 237, и когда поднимется второй разъ какъ

(*) Для оладьевъ приготовляется тѣсто нѣсколько вольнѣе, дабы оное удобнѣе могло подняться; въ противномъ случаѣ оладьи бываютъ тверды.

слѣдуетъ, выдѣлать изъ онаго продолговато-круглыя оладьи, сложить на прованское масло въ сотейникъ, или на глубокій листъ и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ; потомъ прибавить немного масла, поставить на плиту, обжарить съ одной стороны до колера и переворотивъ, дожарить въ горячей печкѣ.—При оладьяхъ подается одно изъ слѣдующаго: мелко изшинкованный и обжаренный на прованскомъ маслѣ лукъ, мармеладъ, компотъ изъ фруктовъ или варенье.

57) ГРИБЫ ЖАРЕНЫЕ.

Champignons frits.

Сварить нужное количество сушеныхъ грибовъ, см. стр. 175, и когда будутъ готовы, выбрать изъ бульона, очистить, обровнять до одинаковой величины, и разложивъ на столѣ, посолить, запанеровать въ муку, а за 15 минутъ до отпуска запанеровать въ постный [1] кляръ и тертый хлѣбъ, сложить на разогрѣтое прованское масло въ сковородѣ, и обжаривъ съ обѣихъ сторонъ до колера, сложить на блюдо и подлить собственнаго бульону.

58) КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНАЯ НА РОСТѢ.

Pommes de terre rissolées.

Очистить отъ верхней кожи картофель, сложить на ростъ, и за 25 минутъ предъ отпускомъ поставить въ горячую печку; когда заколеруется и упечется до готовности, отпустить на салфеткѣ.

---

[1] Кн. I, стр. 175.

IX.

53) ГОРОХЪ СЪ КРУТОНАМИ.

Petits pois au naturel.

Перебрать и вымыть нужное количество сушенаго зеленаго гороху, сложить въ кастрюлю, налить полнѣе водою, поставить на огонь, и когда закипитъ, посолить, положить 3 очищенныя цѣльныя луковицы и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; за 15 минутъ до отпуска запасеровать на прованскомъ маслѣ немного муки, развести гороховымъ бульономъ соусъ и вскипятить; потомъ отлить горохъ на друшлакъ, выложить въ соусъ, размѣшать, снабдить по вкусу мелкимъ сахаромъ, и отпустить съ крутонами.

54) ЧЕЧЕВИЦА СЪ КРУТОНАМИ.

Lentilles au naturel.

Перебрать и вымыть назначенную чечевицу, сложить въ кастрюлю, налить водою и поставить на огонь, а когда закипитъ, положить 3 очищенныя луковицы и одну морковь, и варить на легкомъ огнѣ до мягкости; потомъ изрубить мелко и запасеровать на прованскомъ маслѣ одну луковицу, и когда будетъ готова, выбрать друшлаковою ложкою изъ воды чечевицу, сложить въ кастрюлю, размѣшать, съ поджареннымъ лукомъ, снабдить по вкусу солью, перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ, и прибавивъ ложку уксусу, отпустить съ крутонами.

55) КУКУРУЗА НАТУРАЛЬНО.

Blé de Turquie au naturel.

Очистить отъ листа молодую кукурузу (*), вымыть въ холодной водѣ, и за полчаса до отпуска, опустивъ въ соленую воду, сварить до мягкости, а потомъ выложить на салфетку и подавать.

56) СПАРЖА СЪ БѢЛЫМЪ СОУСОМЪ.

Asperges au naturel.

Приготовить и сварить спаржу какъ сказано, кн. I, стр. 188.

СОУСЪ ПОСТНЫЙ ДЛЯ СПАРЖИ.

Запасеровать на прованскомъ маслѣ немного муки и развести водою, (въ которой варилась спаржа), какъ быть должно соусу, скипятить, снабдить по вкусу сокомъ изъ лимона, солью и мушкатнымъ орѣхомъ, а предъ отпускомъ выложить спаржу на блюдо и залить соусомъ.

57) ЦВѢТНАЯ КАПУСТА НАТУРАЛЬНО.

Choux-fleurs au naturel.

Очистить нужное количество цвѣтной капусты, положить въ кастрюлю, налить холодною водою, и за 25 минутъ до отпуска слить воду, налить соленымъ кипяткомъ, поставить на огонь, и сваривъ до мягкости, выбрать на сито, осушить отъ воды и уложить правильно на блюдо.— Соусъ бѣлый приготовляется какъ сказано, см. спаржа, и

(*) Кукуруза выбирается не очень молода и не устарѣлая.

подается особо въ соусникѣ, а соусъ холодный приготовляется слѣдующимъ образомъ: очистить и вымыть зеленаго астрагону, кервелю, укропу, шарлоту и петрушки, изрубить мелко все вмѣстѣ, сложить въ каменную чашку, развести уксусомъ и прованскимъ масломъ, и снабдивъ по вкусу солью и перцемъ, залить на блюдѣ холодную цвѣтную капусту, или подать особо въ соусникѣ.

58) БОБЫ НАТУРАЛЬНО.

Haricots au naturel.

Перебрать, вымыть и сварить до мягкости въ соленой водѣ бобы, бѣлые или сушеные, и изрубивъ мелко и запасеровавъ на прованскомъ маслѣ одну луковицу, положить немного муки, развести бульономъ изъ бобовъ до умѣренной густоты соусъ, и скипятивъ, положить въ оный отлитые на друшлакъ бобы, размѣшать, снабдить по вкусу солью, перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ, выложить въ глубокое блюдо и обложить крутонами.

—

X.

53) ПШЕННАЯ КАША СЪ ЧЕРНОСЛИВОМЪ.

Gruau de millet garni aux pruneaux.

Вымыть въ теплой водѣ одинъ фунтъ пшена, положить въ кастрюлю, налить кипячею водою немного, снабдить по вкусу солью, положить ложку прованскаго масла, скипятить на плитѣ и поставить въ горячую печку покры-

тымъ; между тѣмъ вымыть и обланжирить одинъ фунтъ чернослива, и когда закипитъ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою и выжать изъ оныхъ косточки; когда каша въ половину будетъ готова, подслоить прованскимъ масломъ шарлотную форму, наложить въ оную рядъ каши, окропить масломъ, а сверхъ каши чернослива, и покрывъ снова кашею, продолжать до верху формы; а потомъ, покрывъ плотно крышкою поставить въ горячую печку и испечь до готовности, предъ отпускомъ отдѣлить тонкимъ ножемъ кашу отъ краевъ формы, выложить на блюдо, и подавать. Сиропъ изъ чернослива подается особо.

СИРОПЪ ИЗЪ ЧЕРНОСЛИВА.

Косточки изъ сливъ истолочь въ каменной ступкѣ, прибавить къ онымъ $^1/_4$ фунта чернослива и $^1/_4$ фун. сахару, налить водою и варить на легкомъ огнѣ, пока чернославъ неразварится совершенно, а сиропъ не укипитъ до надлежащей густоты; потомъ, процѣдивъ сиропъ сквозь сито, употреблять.

54) ОЛАДЬИ СЪ ВАРЕНЬЕМЪ.

Beignets à la russe aux confitures.

Приготовить постное тѣсто какъ сказано на стр. 237; прибавить мелкаго сахару съ лимонною цедрою, и когда поднимется, выложить на столъ, разкатать, и вырѣзавъ овальную выемкою нужное число кружковъ, смазать каждый смазкою, и потомъ, положивъ на средину кружка варенье безъ сиропа, покрыть другимъ кружкомъ, залепить плотно края, и сложивъ на прованское масло въ

плафонѣ, поставить въ теплое мѣсто, когда поднимутся обжарить на плитѣ съ одной стороны до колера, и перевернувъ, поставить въ горячую печку, а когда будетъ дожарено до готовности, подавать.

55) ГРЕНКИ СЪ МАРМЕЛАДОМЪ ЧЕРНОСЛИВА.

Tartines à la marmelade de pruneaux.

Нарѣзать изъ свѣжаго бѣлаго хлѣба нужное число порціонныхъ продолговатыхъ гренокъ, сложить на ростъ и обжарить съ одной стороны до колера; потомъ наложить мармеладу изъ чернослива, на заколерованную сторону гренки, покрыть второю гренкою, обсыпать кругомъ мелкимъ сахаромъ и уложить на ростъ, а предъ отпускомъ поставить въ горячую печку, или на уголья, и заколеровавъ съ обѣихъ сторонъ, сложить на блюдо и полить сверху сиропомъ изъ чернослива, см. стр. 263.

МАРМЕЛАДЪ ИЗЪ ЧЕРНОСЛИВА.

Вымыть и обланжирить назначенный для мармелада французскій черносливъ, а когда закипитъ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, выбрать изъ онаго косточки, сложить въ кастрюлю, положить кусокъ корицы, и наливъ водою, разварить на легкомъ огнѣ до мягкости; потомъ протереть сквозь частое сито, и сваривъ въ сотейникѣ густой сиропъ, (полагая на фунтъ мармеладу $1/2$ фун. сахару), положить въ оный мармеладъ, выкипятить до умѣренной густоты и поступить какъ сказано въ своемъ мѣстѣ.

56) ЯБЛОКИ ПЕЧЕНЫЕ.

Pommes à la Portugaise.

Вымыть въ холодной водѣ нужное число крупныхъ хорошаго вкуса яблокъ, (не сладкихъ) вынуть выемкою средину, надрѣзать сверху кожу, сложить въ глубокій сотейникъ, и всыпавъ въ средину каждаго мелкаго сахару, покрыть плотно крышкою и поставить на большой огонь, а когда яблоки упрѣютъ до мягкости и сиропъ выкипитъ до надлежащей густоты, выложить на блюдо и залить собственнымъ сиропомъ.

57) ЛЕПЕШКИ СЪ МАКОМЪ.

Beignets aux oeillettes.

Замѣсить холодною водою крутое изъ крупчатой муки тѣсто, разкатать тонко, и давъ оному устоятся, вырѣзать круглыя лепешки, разложить оныя на листѣ, проколоть концемъ ножа или вилкою во многихъ мѣстахъ средину каждаго и опускать въ кипячую соленую воду по 1 штукѣ, а потомъ, заваривъ, выкладывать друшлаковою ложкою на листъ; когда всѣ будутъ готовы поставить въ горячую печку, и давъ желтый колеръ, вынуть, сложить одну на другую и поставить на столъ покрытыми; потомъ перебрать, вымыть соотвѣтственное количество маку, истолочь въ ступкѣ, (подливая по каплѣ воды), до мелкаго состоянія, выбрать въ чашку и положивъ соотвѣтственное количество бѣлаго меду, развести умѣренно водою, а потомъ, положивъ лепешку на блюдо, залить макомъ, и

положивъ опять лепешку, продолжать до соразмѣрной вышины, а остальнымъ макомъ залить сверху такъ, чтобы кругомъ лепешекъ на блюдѣ было достаточно маковаго сиропа, которымъ поливать чаще лепешки, дабы оныя насквозь напитались влажностію.

58) КАША МАННАЯ НА МИНДАЛЬНОМЪ МОЛОКѢ.

Gruau de semoule au lait d'amande.

Приготовить изъ $^1/_2$ фун. миндаля молоко и за 15 минутъ предъ отпускомъ вскипятить на плитѣ воды, положить по вкусу сахару и соли, и опустить миндальные отолчки, а когда вскипитъ, засыпать манною крупою густую кашу, проварить какъ должно, а потомъ вливать постепенно по ложкѣ миндальнаго молока и развести до надлежащей густоты; когда будетъ готово, вылить въ серебряную кастрюлю, посыпать мелкимъ сахаромъ и заглясеровать разкаленною желѣзною лопаткою.

МИНДАЛЬНОЕ МОЛОКО.

Отпарить кипяткомъ и очистить отъ щелухи $^1/_2$ фун. сладкаго миндалю и 10 штукъ горькаго, изрубить, положить въ каменную ступку и истолочь, (подливая по чайной ложкѣ холодной воды), до мелкаго состоянія, а потомъ развести водою, прожать сквозь салфетку и оставшійся на оной миндаль, сложивъ обратно въ ступку, протолочь, и разведя вторично молокомъ, процѣдить въ чашку.

—

XI.

53) ЖЕЛЕ ИЗЪ ФРУКТЪ.

Gelée de fruits.

Приготовляется слѣдующимъ способомъ: положить въ каменную чашку очищенныя свѣжія ягоды, размять серебрянною или деревянною ложкою, (отъ мѣдной луженой ложки и посуды свѣтлый цвѣтъ желе измѣняется въ мутный) и влить немного кипятку, оставить покрытымъ пока не остынетъ; потомъ положить назначенный для желе сиропъ изъ фруктъ, размѣшать, срѣзать немного изъ лимона цедры, и прибавивъ по вкусу соку изъ онаго, положить немного вымытой бумаги для очистки, соотвѣтственное количество клею, и процѣдивъ сквозь разтянутую на ножкахъ опрокинутаго стула салфетку, вылить въ желейную форму, застудить, и выложивъ на блюдо, отпустить.

54) КОМПОТЪ ИЗЪ ВИШЕНЬ И ГРУШЪ.

Compote de cerises et de poires.

Очистить и вынуть осторожно косточки изъ вишень; вскипятить до густоты сиропу въ кондитерской кастрюлѣ, (полагая на фун. фруктъ полфун. сахару), опустить въ оный очищенныя вишни, и вскипятивъ, отлить на сито; когда сиропъ изъ вишень стечетъ, какъ должно, сложить оныя на блюдо и поставить въ холодное мѣсто покрытыми, а въ сиропъ положить истолченныя мелко вишневыя ко-

сточки, и выкипятивъ до соотвѣтственной густоты, процѣдить сквозь сито и застудить на льду; предъ отпускомъ обложить вишни кругомъ компотомъ изъ грушъ, кн. I, стр. 282, и залить сверху собственнымъ сиропомъ.

55) ЖЕЛЕ ИЗЪ АПЕЛЬСИНЪ.

Gelée d'orange.

Очистить изъ фунта сахару сиропъ, и когда будетъ готовъ, снять съ огня, срѣзать въ оный съ 4 апельсинъ цедру, покрыть бумагою и поставить въ холодное мѣсто, а между тѣмъ очистивъ апельсины отъ обѣихъ кожъ, вырѣзать вдоль слоями мягкія части безъ жилъ и зеренъ, сложить на тарелку и поставить на ледъ; когда сиропъ остынетъ, выжать въ оный по вкусу изъ лимоновъ и апельсинъ сокъ, положить ложку рому, вымытой для очистки бумаги, и процѣдивъ сквозь салфетку, влить немного въ форму, застудить, наложить рядъ очищенныхъ апельсинъ, и заливъ снова желе, продолжать пока форма будетъ полна; когда застынетъ, выложить на блюдо и обложить компотомъ изъ апельсинъ, см. кн. I, стр. 283.

56) КИСЕЛЬ МАЛИНОВЫЙ.

Gelée (kissel) de framboise.

Очистить одинъ фунтъ малины, положить полфунта сахару, немного съ лимона цедры, влить полторы бутылки воды, вскипятить на плитѣ, и потомъ отлить на сито, а когда сиропъ стечетъ совершенно, слить оный въ кастрюлю и скипятить на плитѣ; потомъ отмѣрить особо въ

кастрюлю чайную чашку просѣянной картофельной муки, развести немного холодною водою и когда сиропъ закипитъ, влить постепенно въ оный, (постоянно мѣшая), а когда загустѣетъ какъ должно быть киселю, отставить, и остудивъ немного, выложить въ мокрую форму, поставить на ледъ, и выложивъ на блюдо, отпустить.—Сиропъ подается особо въ соусникѣ.

57) ЖЕЛЕ ИЗЪ ГРУШЪ.

Gelée de poires.

Очистить и сварить въ сиропѣ назначенныя для желе груши, и когда будутъ готовы, выбрать на тарелку и поставить на ледъ; въ сиропъ же гдѣ варились груши, прибавить лимонной цедры и соку, столовую ложку бѣлаго рому, соотвѣтственную пропорцію осетроваго клею и вымытой для очистки бумаги; потомъ процѣдить сквозь растянутую на ножкахъ опрокинутаго стула салфетку, влить часть въ желейную форму, застудить, и положивъ немного груши, залить желе, опять застудить и продолжать такъ, пока форма будетъ полна; предъ отпускомъ выложить на блюдо, обложить кругомъ оставшимися грушами, и заливъ оныя сиропомъ, отпустить.

58) КОМПОТЪ ИЗЪ ЯБЛОКЪ И ЧЕРНОСЛИВУ.

Compote de pommes et de pruneaux.

Приготовить компотъ изъ чернослива, какъ сказано, кн. I, стр. 236, и компотъ изъ яблокъ, кн. I, стр. 282, а потомъ положить черносливъ на средину блюда, обло-

жить кругомъ яблочнымъ компотомъ и залить собственнымъ сиропомъ.

—

СТОЛЪ ДЛЯ РОЖДЕСТВЕНСКАГО СОЧЕЛЬНИКА.

КУТЬЯ ИЗЪ ПШЕНИЦЫ СЪ МАКОМЪ.

Koutia de froment aux oeillettes.

Перебрать вымыть и обланжирить нужное количество пшеницы, и когда закипитъ отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, и сложивъ обратно въ кастрюлю или горшекъ, налить водою, закипятить, покрыть плотно крышкою и поставить въ горячую печку, на 4 часа; когда упрѣетъ до мягкости, вынуть изъ печки и поставить въ холодное мѣсто, а потомъ перебрать и вымыть соотвѣтственное количество маку, истолочь въ ступкѣ въ половину, и выбравъ въ назначенную для кутьи посуду, положить меду, самую малость соли, размѣшать и класть по немногу вышесказанную холодную пшеницу, (перемѣшивать за положеніемъ каждый ложки) и если кутья окажется густа, прибавить немного холодной воды.

КУТЬЯ ИЗЪ РИСУ СЪ МИНДАЛЕМЪ.

Koutia de riz aux d'amandes.

Перебрать, вымыть и обланжирить нужное количество рису, и когда закипитъ отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, положить обратно въ кастрюлю, и наливъ

полнѣе водою, сварить до мягкости; когда будетъ готовъ, выбрать друшлаковою ложкою въ чашку, и остудить; отпарить и очистить отъ щелухи соотвѣтственное количество сладкаго миндаля, (полагая на фунтъ рису $^1/_4$ фун. миндаля сладкаго и 5 миндалинъ горькихъ), изрубить и истолочь оное въ ступкѣ до мелкаго состоянія, а потомъ, вынувъ въ назначенную для кутьи посуду, положить мелкаго сахару, размѣшать, развести немного водою, положить рисъ и размѣшавъ какъ должно, отпустить.

СУПЪ МИНДАЛЬНЫЙ СЪ САГОМЪ.

Potage d'amandes au sagou.

Вымыть въ обширной кастрюлѣ нужное количество бѣлаго саго, налить холодною водою полнѣе и сварить до мягкости; когда будетъ готово, отлить на сито, перелить холодною водою, и выложивъ въ суповую чашку оставить покрытымъ въ холодномъ мѣстѣ; а за 5 минутъ до отпуска залить миндальнымъ молокомъ, какъ должно быть супу; размѣшать, снабдить по вкусу сахаромъ и отпустить холоднымъ.

МИНДАЛЬНОЕ МОЛОКО.

Ошпарить и очистить отъ щелухи нужное количество миндаля сладкаго, (полагая на 10 персонъ $1^1/_2$ фун. сладкаго и 20 миндалинъ горькихъ), и изрубивъ мелко, истолочь въ каменной ступкѣ, развести водою, процѣдить сквозь салфетку, а оставшійся миндаль въ салфеткѣ, положить обратно въ ступку, протолочь, развести, процѣдить, и

повторять оное до 3-хъ разъ; послѣдній разъ выжавъ до сухости изъ миндаля молоко, спабдить оное по вкусу сахаромъ и употреблять.

ПИРОЖКИ СЪ КАШЕЮ.

Petits pâtés russe garni de gruau.

Приготовить постное тѣсто, какъ сказано на стр. 237, и грибную кашу стр. 255, и за ½ часа предъ отпускомъ, разкатавъ тѣсто въ полпальца, вырѣзать изъ онаго выемкою кружки, наложить сверхъ каждаго каши, залѣпить, защипать красиво, уложить на подслоенный прованскимъ масломъ листъ и поставить въ теплое мѣсто; когда поднимутся, смазать смазкою и поставить въ горячую печку, а когда будутъ готовы, вынуть, смазать прованскимъ масломъ, покрыть салфеткою и чрезъ 5 минутъ, сложивъ на блюдо, подавать.

ПИРОЖКИ СЪ ВЯЗИГОЮ И РЫБОЮ.

Petits pâtés garnis de poisson.

Приготовить какъ сказано на стр. 237, см. пирожки разтегаи.

СТУДЕНЬ ИЗЪ РЫБЫ СЪ ХРѢНОМЪ.

Aspic de poisson à la russe, sauce au raifort.

Приготовить какъ сказано, рыба заливная, см. стр. 241.

ВАРЕНИКИ СЪ КАПУСТОЮ.

Vareniki aux choux.

Вымывъ въ водѣ шинкованную кислую капусту, сложить въ обширную кастрюлю, налить водою, поставить на

плиту и сварить до мягкости; когда будетъ готово, отлить на друшлакъ и остудить, а потомъ запасеровавъ на прованскомъ маслѣ мелко нашинкованнаго луку, сложить въ оный сваренную капусту, размѣшать, снабдить по вкусу солью, перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ; замѣсить и разкатать прѣсное постное тѣсто, (мука разводится водою), и вырѣзавъ изъ онаго выемкою умѣренной величины кружки, положить па каждый капусты, сложить края вмѣстѣ и залѣпить такъ, чтобы извнутри капуста не была видна, и когда все будетъ готово, сложить на подсыпанное мукою сито и покрыть салфеткою; за 10 минутъ до отпуска опустить въ соленый кипятокъ, помѣшать осторожно, покрыть, вскипятить, и когда всплывутъ на верхъ, выбрать друшлаковою ложкою въ назначенную для вареников посуду, полить прованскимъ масломъ, размѣшать и подавать. — Для любителей поджаривается въ прованскомъ маслѣ мелко нашинкованный лукъ и поливаются онымъ вареники.

ВАРЕНИКИ СЪ ЧЕРНОСЛИВОМЪ.
Vareniki à la marmelade de pruneaux.

Вымыть, налить водою и разварить на плитѣ до мягкости нужное количество чернослива, а когда будетъ готовъ протереть сквозь сито, снабдить по вкусу мелкимъ сахаромъ, и выкипятивъ до густоты, остудить; потомъ приготовить тѣсто какъ сказано выше и поступить во всемъ см. вареники съ капустою.—Должно тщательно наблюдать, накладывая мармеладъ на кружки тѣста, чтобы края она-

го не были замочены, въ противномъ случаѣ, хотябы и крѣпко оныя были слѣплены, развариваются въ кипяткѣ, а разваренный одинъ, лишаетъ бѣлизны другихъ.

КАРПЪ СЪ МЕДОМЪ.

Carpe à la polonaise sauce au miel.

Очистить, выпотрошить и вымыть карпа, разрѣзать онаго крупными звенами такъ, чтобы послѣ можно было уложить на блюдѣ въ цѣломъ видѣ; потомъ положить въ обширную кастрюлю кухонную ложку меду, поставить на огонь и выкипятить до кармеля, а когда заколеруется, влить ложку прованскаго масла соотвѣтственно муки, размѣшать, развести водою до соусной густоты, положить 3 очищенныя луковицы, пряностей, по вкусу уксусу и соли, закипятить и опустивъ въ оный карпа, покрыть крышкою и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; когда будетъ готовъ, выбрать осторожно на блюдо, поставить въ холодное мѣсто, соусъ процѣдивъ на сотейникъ, и прибавить ложку пюре изъ [1]томатовъ, стаканъ хорошей мадеры, уксусу и отвареннаго меду, сколько будетъ требовать вкусъ, вскипятить до надлежащей густоты и процѣдивъ сквозь салфетку, влить въ гарниръ половину, который застудить на льду, потомъ выложивъ оный въ средину карпа, сформировать звена такъ, чтобы карпъ имѣлъ видъ цѣльнаго, а арниръ былъ въ срединѣ вмѣсто фарша и залить сверху стальнымъ соусомъ.

Кн. I, стр. [1]291

ГАРНИРЪ ДЛЯ КАРПА.

Очистить и сварить въ соусѣ до мягкости немного кишмишу, съ частію сладкаго миндаля, а потомъ очистить и обжарить на прованскомъ маслѣ, и сварить въ соусѣ до мягкости такую же пропорцію мелкаго луку, а когда будетъ готовъ, выложить въ изюмъ и поставить въ горячую воду на паръ, (шампиньоны, грибы, печенки изъ налимовъ и кнели могутъ быть прибавляемы къ сему гарниру); когда соусъ будетъ готовъ, процѣдить половину въ гарниръ и поступить далѣе, какъ сказано выше.

ВАТРУШКИ СЪ ВАРЕНЬЕМЪ.

Vatrouchki au confiture.

Приготовить постное тѣсто съ сахаромъ и лимонною цедрою, какъ сказано стр. 237 и когда поднимется, выложить на посыпанный мукою столъ, раскатать оное въ половину мезиннаго пальца, и давъ немного выстояться, вырѣзать выемкою кружки, паложить сверхъ каждаго назначенное для ватрушекъ варенье, (безъ сиропа), загнуть или защипать красиво края, сложить на подслоенный прованскимъ масломъ листъ и поставивъ въ теплое мѣсто, дать подняться, какъ должно, смазать смазкою и поставить въ горячую печку, и когда въ половину будутъ готовы, посыпать мелкимъ сахаромъ, заколеровать, вынуть и выложить на блюдо.

ВАТРУШКИ СЪ ЯБЛОКАМИ.

Vatrouchki de pommes.

Поступить какъ сказано выше, варенье же замѣнить яблоками или мармеладомъ, см. кн. I, стр. 286.

РЫБА ЖАРЕНАЯ.

Poisson frits.

Преимущественно избирается изъ сортовъ сказанныхъ въ постныхъ обѣдахъ, см. рыба жареная, и естлибы по обстоятельствамъ оказалась надобность назначить для жаркаго изъ крупныхъ рыбъ, т. е. бѣлужины, осетрины, сомины, крупной щуки, бѣлорыбицы и тому подобной, въ такомъ случаѣ должно за 2 часа до отпуска полить прованскимъ масломъ, подлить чумичку соленой воды и поставить въ горячую печку, чтобы въ началѣ проварились на сквозь, а потомъ постепенно заколеровалась, какъ быть должно жареной рыбѣ, почему требуется тщательное наблюденіе, поливая и оборачивая оную часто, дабы не пригорѣлъ снизу сокъ , и сверху много не заколеровалась.

ЛЕПЕШКИ СЪ МАКОМЪ.

Beignets aux oeillettes.

Приготовить какъ сказано на стр. 265.

ЛЕПЕШКИ СЪ МАРМЕЛАДОМЪ.

Beignets à la marmelade.

Испечь лепешки, какъ сказано на стр. 265, и приготовить [1]мармеладу изъ фруктъ по жижѣ, а потомъ перемазавъ каждую, сложить на блюдо одну на другую и полить сверху и кругомъ остальнымъ мармеладомъ.

Кн. I, стр. [1]287.

КОМПОТЪ ИЗЪ ФРУКТЪ СУШЕНЫХЪ.

Compote de fruits.

Сушеные фрукты раздѣляются на 2 сорта, первымъ называются тѣ, которые сушатся на воздухѣ или въ легкомъ жару на ниткахъ, очищенными отъ верхней кожи и зеренъ, съ оными поступить слѣдующимъ способомъ: вымыть въ теплой водѣ назначенныя для компота фрукты, сложить въ кастрюлю, налить водою и сварить до мягкости, а когда будутъ готовы, выбрать, уложить на блюдо и поставить въ холодное мѣсто; потомъ, процѣдивъ сиропъ сквозь салфетку въ кондитерскую кастрюлю, положить на каждый фунтъ фруктъ по ¼ фунт. сахару, кусокъ цедры изъ свѣжаго лимона и сваривъ на огнѣ до надлежащей густоты, остудить на льду, и залить онымъ на блюдѣ компотъ.

Вторымъ сортомъ называются фрукты мелкія, сушеныя въ печкѣ, нечищенными, которыя вымывъ тщательно теплою водою, перебрать, вымыть вторично, выложить въ горшекъ, положить кусокъ корицы, меду или сахару по усмотрѣнію, и покрыть крышкою такъ, чтобы оная покрыла наложенныя до половины горшка фрукты, налить водою, покрыть плотно второю крышкою и замазать ржанымъ тѣстомъ; потомъ закипятить на огнѣ и поставить въ горячую печку на 4 часа, (можно болѣе или менѣе смотря по величинѣ горшка, достоинству фруктъ и жару въ печкѣ); когда будутъ готовы отставить въ холодное мѣсто, и остудивъ на льду, снять крышку, собрать верхній слой особо, а остальные выложить на блюдо съ сиропомъ.

КИСЕЛЬ МИНДАЛЬНЫЙ.

Gelée (kissel) d'amande.

Приготовить миндальное молоко (по-гуще), какъ сказано на стр. 266, развести онымъ назначенную для киселя картофельную муку; закипятить въ кастрюлѣ воды, положить по вкусу мелкаго сахару, мѣшать и лить въ оную постепенно разведенную муку, пока кисель какъ должно не загустѣетъ, а потомъ обмочивъ въ холодную воду форму, наполнить киселемъ, и застудивъ на льду, выложить на блюдо.—Миндальное молоко подается особо.

КИСЕЛЬ ИЗЪ КЛЮКВЫ.

Gelée (kissel) de canneberge.

Поступить во всемъ какъ сказано, см. кисель малиновый стр. 268. При семъ подается сиропъ, а иногда миндальное молоко.

—

ЗАКУСКИ.

БУДИНГИ ИЗЪ ЛИВЕРА, ПО-НѢМЕЦКИ.

Boudin blanc à l allemande.

Сварить въ соленой водѣ до мягкости часть свинаго ливера, т. е. легкаго и сердца; когда будетъ готово, вынуть на доску и изрубить мелко, а потомъ изрубить также и запасеровать на маслѣ до готовности соотвѣтственную пропорцію луку, положить въ оный рубленный ливеръ, размѣшать, вбить 8 желтковъ, снабдить по вкусу солью,

толчеными пряностями, развести немного густыми сливками, и разливъ въ очищенныя тонкія свиныя кишки, поступить какъ сказано, см. будинги кн. I, стр. 262, и когда остынутъ завернуть въ бумагу и разогрѣть на ростѣ.

ФОРШМАКЪ ЛИВОНСКІЙ ИЗЪ РЫБЫ.

Forchmak de livenie.

Нарѣзать сальпикономъ жареные рыбные очищенные филеи изъ селедки; отмѣрить въ кастрюлю 2 столовыя ложки масла, размѣшать до бѣлаго состоянія, положить 5 желтковъ ложку муки, и сбитые въ пѣну бѣлки размѣшать снова, а потомъ положивъ вышесказанные филеи, выложить на растопленное масло въ сковороду и поставить въ горячую печку; когда упечется и заколеруется какъ должно, вынуть, изрѣзать порціонными кусками, и сложивъ на тарелку, подать горячими.

ЛОСОСИНА, ПО-ИТАЛІАНСКИ.

Saumon à l'italienne.

Приготовить изъ лососины маленькія филеи, и запасеровать на прованскомъ маслѣ мелко изрубленнаго луку, съ частицею чесноку; когда будетъ готово, положить на оное филеи и запасеровать до готовности; потомъ выбравъ и уложивъ на тарелку, прибавить на сотейникъ немного соусу, выкипятить до густоты, размѣшать съ рубленными шампиньонами и петрушкою, и полить онымъ на тарелкѣ филеи.

СЕЛЕДКА СО СЛИВКАМИ.

Harengs à la crême.

Вымыть, очистить и снять съ костей нужное число селедокъ, истолочь въ каменной ступкѣ, протереть сквозь сито, положить въ кастрюлю, размѣшать, и прибавивъ не много сливокъ и толченыхъ сахарныхъ сухарей, выложить на подслоенный масломъ сотейникъ и поставить въ горячую печку; когда будетъ готово, обозначить на сотейникѣ круглою выемкою кружки, подрѣзать оные ножемъ, и снявъ осторожно ложкою на раковины, отпустить горячими.

КАМБАЛА КОПЧЕНАЯ.

Turbotin fumé.

Обрѣзать у копченой камбалы боковыя перья, сложить въ чашку, налить пивомъ и оставить въ такомъ положеніи 4 часа; за 10 минутъ до отпуска вынуть, осушить салфеткою, сложить на ростъ, и изжаривъ съ обѣихъ сторонъ на угольяхъ, (непересушить) сложить на тарелку.

БУДИНГИ СЪ КАШЕЮ.

Boudin à la polonaise.

Изрубить мелко и запасеровать на маслѣ до готовности немного луку, опустить въ оный столько же мелко нарѣзаннаго внутренняго свинаго сала и поставить на огонь; когда закипитъ, положить соотвѣтственную по надобности пропорцію разсыпчатой [1]каши, изъ смоленскихъ крупъ,

---

размѣшать, развести немного густыми сливками, и прибавивъ процѣженной свиной крови сколько по цвѣту окажется нужно, снабдить солью и толчеными пряностями, разлить въ очищенныя тонкія свиныя кишки, завязать, опустить въ кипячую соленую воду и варить 15 минутъ; потомъ выбрать на плафонъ, наложить легкій прессъ, и когда остынутъ, сложить на растопленное въ сковродѣ масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ до колера и сложить на тарелку съ масломъ вмѣстѣ.

БАРАНЬИ ПОЧКИ НА ХРУСТАДАХЪ.

Petites croustades garnies de rognons de mouton.

Изшинковать мелко и запасеровать въ кастрюлѣ на маслѣ одну луковицу, изрѣзать пластинками, назначенныя для сего бараньи почки, и когда лукъ будетъ готовъ сложить почки въ кастрюлю, запасеровать снова, прибавить ложку густаго соусу, по вкусу соли, перцу, немного рубленной зеленой петрушки, размѣшать, наложить въ обжареные [1]хрустады, и подавать горячими.

КИШКИ СЪ ГРЕЧНЕВОЮ КАШЕЮ, ПО-САМОГИТСКИ.

Boudin à la samoghite.

Взять отъ колбасника очищенныхъ тщательно, толстыхъ свиныхъ кишекъ, свѣжей свиной крови, часть ливера, т. е. легкаго съ сердцемъ, печенки, и внутренняго жиру, и поступить слѣдующимъ способомъ: кишки вымывъ

[1] Кн. I стр 108.

въ водѣ, завязать одинъ конецъ голландскими нитками, переворотить; кровь процѣдивъ сквозь сито, поставить въ холодное мѣсто; легкое съ сердцемъ, вымыть, сложить въ кастрюлю, налить водою полнѣе, посолить, сварить до мягкости, и вынувъ на доску изрубить мелко; а бульонъ, въ которомъ оное варилось, поставить на плиту, положить мелко изрѣзаннаго полфун. свинаго внутренняго жиру, и когда закипитъ, снабдить по вкусу солью, толчеными 'пряностями, засыпать фунтомъ гречневой крупы вольную кашу, въ видѣ размазней, и прокипятивъ 10 минутъ, снять съ огня, положить легкое съ сердцемъ и влить полфун. крови; потомъ изрубить мелко сырую печенку, пропустить сквозь друшлакъ, размѣшать вмѣстѣ и нафаршировать кишки такъ, чтобы $^1/_4$ кишки была не наполнена, а потомъ завязавъ, опустить въ соленый кипятокъ и варить отъ $^1/_4$ до $^3/_4$ часа, смотря по толщинѣ и величинѣ кишки; когда будутъ готовы, выбрать на плафонъ и остудить; за полчаса до отпуска положить на сковроду, полить масломъ или свинымъ жиромъ, и обжарить въ горячей печкѣ съ обѣихъ сторонъ до колера. Кишки въ холодномъ мѣстѣ могутъ консероваться нѣсколько дней.

ТАРТИНЫ СЪ ТЕЛЯЧЬИМИ МОЗГАМИ.

Tartines aux cervelles de veau.

Надрубить верхнюю кость, и вынуть осторожно изъ телячей башки мозги, опустить оные въ холодную воду и когда краснота отстанетъ, снять съ оныхъ верхнюю кожи-

---

Кн. I, стр. '288.

цу, сложить въ кастрюлю, налить водою, посолить положить одну луковицу, ложку уксусу и поставить на плиту; когда закипитъ снять, остудить, вынуть изъ воды, осушить, нарѣзать пластами, сложить на приготовленныя изъ бѣлаго хлѣба тартины, замаскировать краснымъ соусомъ и посыпать сверху рубленнымъ зеленымъ шарлотомъ.

УШКИ ТЕЛЯЧЬИ МАРИНОВАННЫЯ.
Oreilles de veau marinées.

Очистить и сварить ушки какъ сказано, см головки кн. I стр. 302, и когда будутъ готовы, выбрать въ каменную посуду, налить уксусомъ, положить изрѣзанныя пластами 2 луковицы, по вкусу соли и пряностей, покрыть бумагою и оставить въ холодномъ мѣстѣ до другаго дня; потомъ выбрать ушки на тарелку, а нѣсколько пластовъ луку на доску, и изрубивъ оный мелко, собрать въ чашку, прибавить рубленной зеленой петрушки, астрагону или кервелю, немного praванскаго масла и залить онымъ ушки.

ТОНЪ МАРИНОВАННЫЙ.
Thon mariné.

Привозятъ въ С. Петербургъ изъ Англіи и Франціи въ жестяныхъ банкахъ, которыя откупоривъ, выложить рыбу на тарелку и залить собственнымъ сокомъ, съ частію рубленной зеленой петрушки.

РАКЪ МОРСКОЙ МАРИНОВАННЫЙ.
Homard mariné.

Доставляютъ въ С. Петербургъ изъ Англіи и Франціи

въ жестяныхъ банкахъ; поступать съ оными какъ сказано выше, см. тонъ маринованный.—При семъ подается рубленная зелень особо.

ХОЛОДНЫЕ КРЕПИНЕТЫ ИЗЪ ДИЧИ.

Crépinettes de gibier à la gelée.

Приготовить филей изъ куропатокъ въ крепинетѣ, см. кн. 1, стр. 163, и остудивъ оное, сложить на тарелку и подать съ ланспикомъ.

ФОРШМАКЪ ИЗЪ ТЕЛЯТИНЫ.

Forchmak de veau.

Приготовить форшмакъ, какъ сказано на стр. 279.—Рыбу замѣнить жареною телятиною или другимъ жаркимъ, селедка же употребляется своимъ порядкомъ; далѣе поступить во всемъ какъ сказано въ оной статьѣ.

САЛЬПИКОНЪ НА ХРУСТАДАХЪ.

Petites croustades garnies en salpicon.

Изрѣзанное сальпикономъ жаркое сложить въ кастрюлю, налить очищеннымъ ланспикомъ, размѣшать, снабдить по вкусу солью и уксусомъ, вылить на сотейникъ и застудить; потомъ изрѣзать оное по усмотренію, наложить на тартины и убрать сверху рубленною зеленью.

СЫРЪ ЛИТОВСКІЙ СЪ ТМИНОМЪ.

Fromage lithuanien au cumin.

Сыръ съ тминомъ приготовляется въ каждомъ хо-

зяйствѣ, гдѣ скотъ молочный имѣется, въ кускахъ различнаго формата. Въ Литвѣ приготовляютъ маленькія, круглыя, на подобіе яйца, вкусомъ гораздо выше прочихъ, съ которымъ поступить какъ сказано, сыръ швейцарскій, кн. I, стр. 253.

РУЛЕТЪ ПО-ГОЛЛАНДСКИ.

Rolpince à la hollandaise.

Взять нужное количество говядины мягкой отъ внутренняго филея, и столько же телятины, баранины, свинины, немного вѣтчины и свинаго шпику, (можно и дичи), изрѣзать оное крупными продолговатыми кусками, посолить, положить толченыхъ пряностей, размѣшать, и потомъ снявъ съ наружнаго филея кожу, положить въ средину оной вышесказаннаго, завернуть въ рулетъ, завязать голландскими нитками, сложить въ кастрюлю, обложить кореньями и костями, налить бульономъ или водою, прибавить стаканъ мадеры и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; когда говядина будетъ готова, а сокъ осадится до глясу, вынуть оную на блюдо, остудить въ холодномъ мѣстѣ, и снявъ съ соку жиръ, процѣдить особо и застудить, а потомъ очистить отъ нитокъ, нарѣзать по усмотренію и залить собственнымъ сокомъ.

ТАРТИНЫ ИЗЪ ТВОРОГУ СО СМЕТАНОЮ.

Tartine de fromage à la crême.

Приготовить нужное количество свѣжаго творогу, от-

жать подъ прессомъ до сухости, и изрѣзать оный пластами; нарѣзать изъ ржанаго хлѣба нужное число тартинокъ, смазать масломъ, положить на каждую по ломтику творогу, покрыть сметаною, и положивъ другой ломтикъ, покрыть снова, а сверхъ сметаны посыпать толченою корицею.

СЫРЪ ФРАНЦУЗСКІЙ.

Fromage de brie.

СЫРЪ ЛИМБУРГСКІЙ.

Fromage de limbourg.

И ШВЕЙЦАРСКІЙ СЫРЪ ЗЕЛЕНЫЙ.

Fromage de gruyére vert.

Поступить какъ сказано сыръ швейцарскій, кн. I, стр. 263.

КОЛБАСА БРАУНШВЕЙГСКАЯ.

Saucisson de Brunsvick.

ФИЛЕЙ ИЗЪ ПОРОСЕНКА И КОЛБАСА ЛІОНСКАЯ.

Filet de cochon fumé et saucisson de Lyon.

Подаются очищенными отъ верхней кожи, нарѣзанныя ломтиками и уложенныя порядкомъ на тарелки для закусокъ.

ТАРТИНЫ СЪ САЛЬПИКОНОМЪ.

Tartines garnies au salpicon.

Нарѣзать сальпикономъ корнишоновъ маринованныхъ

грибовъ, жареной телятины и другаго жаркаго, свареннаго копченаго языка или вѣтчины, и сложить оное въ кастрюлю, влить выкипяченнаго до густоты краснаго соусу, размѣшать, снабдить по вкусу солью и сокомъ изъ лимона, наложить на тартины и осыпавъ сверху тертымъ хлѣбомъ, заколеровать въ горячей печкѣ.

ТАРТИНЫ СЪ ТЕЛЯЧЕЮ ПЕЧЕНКОЮ.

Tartine au foie de veau.

Отдѣливъ часть телячей печенки, нашпиговать оную толстыми кусками шпику, сложить въ кастрюлю, обложить кругомъ нашинкованнымъ лукомъ, снабдить солью и пряностями, положить кусокъ масла и изжарить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до готовности; потомъ вынуть печенку, а изъ соку снять жиръ, прибавить ложку густаго соусу, вскипятить и протереть сквозь сито; предъ отпускомъ изрѣзать печенку правильными ломтиками, сложить оныя на тартины, (перемазывая каждый ломтикъ вышесказаннымъ), и заглясеровать глясомъ.

СЫРТЫ НАТУРАЛЬНО.

Petits poissons salés.

Раздѣлить сырту пополамъ, снять осторожно верхнюю кожу и подать на тарелкѣ натурально.

ЯЗЫКЪ ФАРШИРОВАННЫЙ.

Langue de boeuf farcies.

Привозныя изъ за границы подаются натурально, см.

колбаса московская, кн. I, стр. 258. Приготовленія здѣшняго подаются съ ланспикомъ съ соусомъ равиготомъ, см. кн. I, стр. 300. Равиготъ остудить заблаговременно на тарелкѣ, а кругомъ онаго обложить очищеннымъ языкомъ.

КОНЕЦЪ ВТОРОЙ КНИГИ.

ОГЛАВЛЕНІЕ
ВТОРОЙ КНИГИ.

—